

GROVBRØD M/ HELE DURUMKERNER



Ingredienser:

150 g gær
90 g salt
1 l kærnemælk
2,5 l varm vand
50 g honning
2250 g Fuldkornsmel fra Havnemøllerne
ca. 2 kg. Reform hvedemel fra Havnemøllerne
150 g Frøsymfoni fra Havnemøllerne
150 g Store Durumkerner fra Havnemøllerne

Fremgangsmåde:

- gær, salt, vand, kærnemælk, honning, fuldkornsmel og reform hvedemel æltes godt sammen.
- tilsæt Frøsymfoni og Store Durumkerner.
- lad dejen ælte i 15-20 min. Dejen skal være klistret at røre ved.
- dejen skal efterhæves i ca. 1 time.
- dejen er klar til at lave brød, boller, flutes efter ønske.
- bages ved 180 gr. i ca. 35 minutter.

INFO BOX

De Store Durumkerner er klar til at tilsætte dejen direkte uden fortilberedning.

PRODUKTDATA: MEL

Hos Cerealia Foodservice vil vi gerne give mulighed for at bruge gode grove meltyper, som også har masser af smag og karakter. I denne opskrift kan der også tilsættes frøsymfoni, hvis man ønsker mere synlige kerner i brødet.

Grove meltyper bidrager også med masser af mineraler og vitaminer på en dejlig naturlig måde.



Store Durumkerner

varenr. 101802

4 x 1 kg



Ingredienser: Hele Store Durumkerner, der er let varmebehandlet/ puffet.

Næringsindhold pr. 100 g.:

Energi:	1380 KJ/ 330 Kcal
Protein	11,4 g
Kulhydrat	60 g
Fedt	2,4 g
Kostfibre	10 g



5 - Gryn, Økologisk

varenr. 101666

10 x 1 kg



Ingredienser: Økologiske havregryn 80 %, økologiske hvedeflager 5 %, økologiske speltflager 5 %, økologiske rugflager 5 %, økologiske bygflager 5 %.

Næringsindhold:

Energi KJ	1450 KJ
Energi kcal	350 kcal
Protein	13 g
Kulhydrat	58 g
Fedt	6,5 g
Kostfibre	10 g



Frø Symfoni (7 kornsblanding)

varenr. 140508

1 x 10 kg

Blandingen består af valsede kerner, og kan anvendes direkte i brøddejen eller som pynt ovenpå brødet. Frø Symfoni er også god som fyld i hjemmelavet müsli.

Ingredienser: Havreflager, solsikkerkerner, hørfrø, havrekerner, rugflager, speltflager, sesamfrø.

Næringsindhold:

Energi KJ	1870 KJ
Energi kcal	450 kcal
Protein	17 g
Kulhydrat	43 g
Fedt	23 g
Kostfibre	11 g



Hvid Hvede Grahamsmel

Varenr. 101083

Varenr. 140225

10 x 1 kg

1 x 25 kg



Anbefales blandet med 50% Reform Hvedemel, som sikrer brødet god opbagning.

Ingredienser: Usigtet formalet hvid hvede med alle skaldele og kim.

Næringsindhold:

Energi KJ	1280 KJ
Energi kcal	300 kcal
Protein	11 g
Kulhydrat	59 g
Fedt	2,5 g
Kostfibre	12 g