



RÅGER

ÖVERSIKT

Råger är en fiberrik brödbas för mörkt bröd med en god rågs smak och syrlighet från surdeg.

Använd brödbasen som den är eller tillsätt frukt och få ett smakrikt fruktbröd, eller tillsätt sirap och producera en sirapslimpa. Kan användas till alla typer av matbröd, så som frukostfrallor, tekakor, formbröd, baguett och mycket mer.

Råger gör produktionen snabb och enkelt genom att endast vetemjöl, jäst och vatten tillsätts.

Denna brödbas kan också med stor fördel användas som grundbas för att skapa egna unika recept.

Vi kallar den för möjligheternas brödbas.

Upptäck alla hälsosamma anledningar till att baka med fullkorn [här!](#)

Redo att börja baka med råger? [Klicka här](#) för att komma till recept

ANVÄNDNING

Se recept.

INGREDIENSER

RÅGmjöl, VETEmjöl, siktat RÅGmjöl, VETEGLOTEN, socker, salt, torkad surdeg (RÅG), vegetabilisk olja (raps), maltmjöl (KORN), mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
395911	20 kg	Säck	30x20kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,450.00
Energi (kJ)	340.00
Fett (g)	5.00
därav mättat (g)	0.50
Kolhydrater (g)	55.00
därav sockerarter (g)	8.00
Fibrer (g)	8.00
Protein (g)	15.00
Natrium (g)	2.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1	
Ingrediens	KG
Vetemjöl	1.400
Vatten	1.060
Råger	0.500
Torrjäst	0.030
Total vikt: 2.990	

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normal körtid. Degtemperatur: 28-30 °C Liggtid: 20 min Jästid: 37 °C ca. 55 min
Ingångstemperatur: 230 °C Ånga: ca. 10 Sek Baktemperatur: 190 °C Baktid: (550 g) ca. 25 min



LAGRING

Torrt, rumstemperatur ej över
25°C och max 65%
luftfuktighet.



HÅLLBARHETSTID

180 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete, korn), Gluten
(råg)



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Fralla, Grovt bröd,
Rågbröd



VARUMÄRKE

Bakels