

Produktark

Purébrød

Pulver beregnet for tilberedning av purébrød

Varenummer

EPD: **5400890**

Spann på 1,6 kg

Holdbarhet

12 md

Leveres av ASKO og Servicegrossistene

Ingredienser

Gluten, maltodextrin, myseprotein, oljepulver, agaragar, xantangummi



- ✓ Høyt proteininnhold
- ✓ Autentisk smak av brød
- ✓ Skjærbart
- ✓ Et spann tilsvare ca. 8 brød (ca. 160 skiver)

Enkel tilbereding:

- Vei opp 300 g brød og 700 g vann, melk eller annen væske
- Skjær brødet i biter og bløtlegg i væske i en time
- Mos brødet og tilsett 200 g pulver (purémiks)
- Ha brøddeigen i en form (25x11x7 cm) og dekk med plastfolie
- Stek på 100°C og 30 % damp i 60 til 90 minutter. Tiden kan variere avhengig av ovnen.
- Bruk gjerne et steketermometer på slutten av steketiden, temperaturen bør være 85°C i 5 min.
- Kjøl ned brødet, skjær opp og server

Næringsverdi pr 100 gram				
	Purébrød Pulvermiks	Pulvermiks + usøtet loff*	Pulvermiks + fruktbrød*	Pulvermiks + grovbrød*
Energi (kJ/kcal)	1927/460	550/131	580/138	567/135
Karbohydrater	28,8	18,3	17,5	17
- hvorav sukkerarter	3,2	0,5	0,5	0,5
Fett	17,6	3,2	3,2	3,2
- hvorav mettet fett	14,9	2,5	2,5	2,5
Protein (g)	47,4	10,5	9,9	9,9
Fiber	1,3	1	0,6	1
Salt	<0,1	<0,01	<0,01	<0,01