



RUGSURDEJ

Ingredienser:

50% rugmel og 50% vand

Allergener:

Rug

Næringsindhold pr. 100 gram

Protein 4,5 g

Kulhydrat 39 g

Fedt 1,5 g

Anvisning:

Anvendes som hævemiddel i brød. Hvis surdejen ikke bruges inden for tre uger, bør den friskes op. Dette gøres ved at man tager 1 dl. vand, blander det med 100 gram rugmel og ½ dl. af den gamle surdej. Denne blanding henstår i ca. 4 timer ved stuetemperatur og sættes derefter i køleskab.

Nettovægt:

100 gram

Opbevaring:

På køl ved max. 5 ° C

