



JOGGABRÖD

ÖVERSIKT

Jogga är brödbasen som funnit allra längst i sortimentet och en riktig klassiker. Ett fiberrikt innehåll gör att brödet fortfarande ligger rätt i tiden och den milda och saftiga smaken gör det lätt att förstå varför den behåller sin popularitet.

Ger en mycket fin volym och bra struktur till brödet. Fungerar utmärkt att förvara i kyl över natt eller för kortare frysförvaring. Är också en mycket bra bas för receptutveckling.

Tillsätt endast vetemjöl, jäst och vatten. För att höja fiberinnehållet ytterligare kan en del av vetemjölet ersättas med fullkornsmjöl. Det ger ett nyttigt bröd som matchar de flesta smakförväntningar och önskemål om hög fiberhalt.

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

Redo att börja baka med Jogga? [Klicka här](#) för att komma till receptet!

ANVÄNDNING

Se recept.

INGREDIENSER

VETEKli, mältade VETEFlingor, VETEGLUTEN, RÅGmjöl, VETEmjöl, salt, maltmjöl (KORN), druvsocker, mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar (E472e), socker

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
399011	15 kg	Säck	40x15kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,350.00
Energi (kcal)	320.00
Fett (g)	5.00
därav mättat (g)	2.00
Kolhydrater (g)	38.00
därav sockerarter (g)	7.00
Fibrer (g)	19.00
Protein (g)	21.00
Natrium (g)	2.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1	
Ingrediens	KG
Vatten	1.050
Jogga Bröd	0.500
Torrjäst	0.025
Vetemjöl	1.200
Färskjäst = Torrstästen x 3, samt minska vatten 50 g.	-
Total vikt:	2.775

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normal körtid. Degtemperatur: 28 °C Liggtid: 20 min Jästid: 37 °C ca. 45 min Ingångstemperatur: 230 °C Ånga: ca. 20 sek Baktemperatur: 210 °C Baktid: (500 g) ca. 25 min



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete, råg), Gluten (korn)



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Bröd, Fralla, Knäckebröd



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Effektivitet