



Bagepakke "Fuldkornsbrød" – Aurion & Gøtz' Bageskole

Rabatkode værdi 200 kr.

I bagepakken får du en rabatkode, som du kan bruge til at få adgang til Aurion & Gøtz' Bageskole. Kursusadgang koster 400 kr. Med rabatkoden er din pris 200 kr. Klik ind på auriongøtz.dk og brug din rabatkode, når du køber adgang til bageskolen.

Stålforn med skydelåg – rumindhold: 3 liter

Formen rummer ca. 3 liter svarende til ca. 1600-1800 g dej. Formen er produceret af rustfrit stål, som IKKE indeholder PFAS eller andre skadelige stoffer. Leveres med skydelåg, så du undgår, at dit brød tørrer ud under hævnningen. Låget får desuden brødet til at hæve bedre op i ovnen, og du undgår, at skorpen på brødet bages for hårdt. Du kan anvende både bløde og fastere deje i formen. Husk at smøre formen med smør og drys lidt mel på siderne - så slipper brødet lettere.

Bagetip: du kan tage låget af de sidste 5-10 minutter af bagningen for at få en sprød skorpe på brødet. Mål: Højde 10 cm, længde 30 cm og bredde 10 cm.

Økologisk sigtet dansk Mariagertobahvedemel 4,5 kg

Indhold: økologisk sigtet MARIAGERTOBAHVEDEMEL

Energi 1451 kJ / 343 kcal

Fedt 1,8 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,4 g

Kulhydrat 63,5 g

- heraf sukkerarter 2,6 g

Kostfibre 4,8 g

Protein 14 g

Salt 0 g

Økologisk dansk emmermel 1 kg

Indhold: økologisk EMMERMEL

Energi 1420 kJ / 340 kcal

Fedt 3,4 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,2 g

Kulhydrat 61 g

- heraf sukkerarter 0,8 g

Kostfibre 8 g

Protein 11 g

Salt 0,01 g



Økologisk dansk speltmel, 1,5 kg

Indhold: økologisk SPELTMELE

Energi 1463 kJ / 350 kcal

Fedt 2,1 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,2 g

Kulhydrat 61 g

- heraf sukkerarter 0,8 g

Kostfibre 9,5 g

Protein 14 g

Salt 0,01 g

Biodynamisk dansk rugsurdej 100 g

Indhold: 50% vand, 50% biodynamisk RUGMELE

Energi 665 kJ /159 kcal

Fedt 1,1 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,2 g

Kulhydrat 30 g

- heraf sukkerarter 0,5 g

Kostfibre 7,6 g

Protein 4 g

Salt 0 g

Aurions rugsurdej er fra 1968 og stammer fra H. C. Andersens Bageri i Haderslev. Jørn Ussing Larsen, som sammen med sin kone Inger, stiftede Aurion, havde en tante i Haderslev. Hun fik surdejen fra H. C. Andersens Bageri og sendte den op til Hjørring til Jørns far, som gav surdejen til Jørn. Og det er så den surdej, vi bager med den dag i dag, og som du nu også skal bage med.

Stensalt* 1 kg

Indhold: Groft stensalt udvundet af miner i Tyskland. Knust og sigtet. Ikke tilsat antiklumpningsmiddel.

Nikkel <0,10 mg/kg

Jod <0,10 mg/kg

Bly <0,05 mg/kg

Cadmium <0,01 mg/kg

Arsen <0,1 mg/kg

Hg <0,005 mg/kg

Natrium 36 g/100g

Kalium 30 mg/100g

Calcium 150 mg/kg

Mg 7 mg/kg

* Salt kan ikke klassificeres som økologisk/ikke-økologisk.

Opbevaring af mel og kerner

Tørt og ikke for varmt. Opbevares ikke sammen med stærkt lugtende varer.