



Bagepakke "Hvedebrød" – 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.

Hævekurv, aflang, 30 cm – rumindhold: 1 liter

Kurven anvendes til at hæve brødet i. Behandling: Det er vigtigt at forbehandle hævekurven inden brug. Gør man det, kan hævekurven bruges i årevis. Før brug smøres kurven to gange udvendigt og indvendigt med et tyndt lag spiseolie fx solsikkeolie. Lad olien trænge ind. Derefter drysses kurven med rigeligt mel, før brøddejen lægges i. Alternativt kan man lægge et dejklæde i kurven og drysse med mel, inden dejen lægges i. Når dejen er færdig med at hæve, vippes den ud på en varm bageplade, og brødet bages. Efter brug børstes kurven ren for mel og opbevares et tørt sted. Hvis dejen skulle have sat sig fast, kan den vaskes i lunkent vand (ikke i opvaskemaskine) og lufttørre.

Dejklæde fra Klassböls – mål: 50 x 50 cm

Unikt samarbejde med Hørhuset i Lønstrup. Dejklæde fremstillet specielt til Aurion af 100% GOTS-certificeret økologisk hør af svenske Klässbols.

Hør er det allerbedste materiale til at lægge over en dej, for hør er i sig selv et antibakterielt materiale. Det suger fugt meget bedre end et almindeligt bomuldsviskestykke, og de fine hørfibre gør, at fugten fordampes, og derfor forhindres bakterier i at udvikle sig. Derfor hænger klædet heller ikke i dejen, hvis den hæver meget op.

Condibøtte med låg, rumindhold: 1500 ml

Økologisk sigtet dansk Mariagertobahvedemel 4,5 kg

Indhold: økologisk sigtet MARIAGERTOB AHVEDEMEL

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 EMMERHVEDEMEL

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

Biodynamisk dansk rugsurdej 100 g

Indhold: 50% vand, 50% biodynamisk RUGMEL

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.