



 4 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 17 - 20 MIN. TILBEREDNING

3 slags bag-selv dej - foccacia, maltbrød og brownie



BAGE

3 slags bake-off brødboller

Det skal du bruge

1 stk foccacia brød

1 stk maltbrød

1 stk brownie

Foccacia

- 1 Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Tag låget/folien af bakken, tilføj lidt salt og dryp med olivenolie efter smag.
- 2 Bag brødet i bakken 18-20 minutter, tjek at det er gennembagt med en kniv eller pind.

Maltbrød

- 1 Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Tag låget/folien af bakken og tilføj lidt salt og dryp med olivenolie efter smag.
- 2 Bag brødet i bakken 18-20 minutter, tjek at det er gennembagt med en kniv eller pind.

Brownie

- 1 Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Tag folien af og bag den 17-20 minutter. Tjek med en pind eller kniv at den er gennembagt, den må gerne være blød i midten men ikke flydende.
- 2 Lad den stå min. ½ time efter den er kommet ud af ovnen. Sæt i køleskab og server den kold. Vil du spise den varm skal den have lidt mere tid i ovnen.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 3.699 kJ / 884 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	35,4 g
heraf mættede fedtsyrer	3,3 g
Kulhydrat	121,0 g
heraf sukkerarter	41,8 g
Protein	20,3 g
Salt	3,1 g
Kostfibre	7,5 g

Allergener



Gluten, Mælk, Nødder, Soja



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.