

Holdbarhet, oppbevaring og stekeinnstruks

Brødbakst

Oppbevaring og holdbarhet

Brødbaksten skal alltid være innpakket i plast.

Halvsteekte brød, baguetter og rundstykker

- Inntil 3 dager i romtemperatur
- Inntil 7 dager på kjøll

Ferdigsteekte brød, baguetter og rundstykker (unntatt ferdig delte produkter)

- Inntil 3 dager i romtemperatur, delte produkter 2 dager
- Inntil 7 dager på kjøll, må da stekes som halvsteekt brødbakst (*ferdig delte produkter skal ikke oppbevares på kjøll*)

Skåret brød

- Inntill 3 dager i romtemperatur

Stekeinnstruks

- Brød stekt fra kjøll må ha lenger steketid, og lavere steketemperatur:
 - brød stekes 10-12 minutter ved 180°-190°C
 - baguetter og rundstykker stekes 6-8 minutter ved 180°-190°C
- Brød stekt fra romtemperatur:
 - brød stekes 4-6 minutter ved 230°C
 - rundstykker stekes 3-5 minutter ved 230°C
 - baguetter stekes 6-10 minutter ved 190°C

Brødbakst som stekes bør ha en kjernetemperatur på minimum 60°C etter steking.