

# Ingredienslista Bageriet på Pensionatet

Alla våra bröd och bakverk bakas i samma maskiner. Vi rengör maskinerna mellan olika sorter men kan aldrig garantera att inga spår överförs mellan. Inga av våra produkter kan garanteras vara glutenfria.

## Bröd

### Gårdsbrödet

Vetemjöl, dinkel, surdeg, salt, vatten

### Fröbröd

Vetemjöl, råg, surdeg, solrosfrön, pumpakärnor, vallmo, sesam, salt, vatten

### Kavring

Vetemjöl, rågsikt, bikarbonat, filmjöl, sirap

### Fröknäcke

Vetemjöl, rågmjöl, surdeg, olivolja, salt, solrosfrön, pumpakärnor, sesam, vatten

### Rågbröd

Rågmjöl, vetemjöl, surdeg, solrosfrön, flingsalt, sirap, vatten

### Franska Toast

Vetemjöl, surdeg, salt, socker, smör, mjölkpulver, vatten

## Bullar & bakverk

### Kanelbullar & kardemummabullar

Vetemjöl, mjölk, socker, smör, kardemumma, salt, jäst, ägg. Kanel i kanelbullarna.

### Brownies med toscatäcke

Brownie: Vetemjöl, kakao, salt, smör, mörk choklad, socker, ägg, vaniljstång

Toscatäcke: Mandel, smör, rörsocker, mjöl, mjölk, maldon

*Den mörka chokladen i brownien kan innehålla spår av nötter.*

### Blondie med citron

Mjöl, salt, smör, vit choklad, socker, ägg, citron

### Lyxig chokladboll

Havregryn, espresso, mörk choklad, smör, socker, kakao, salt

*Den mörka chokladen i chokladbollen kan innehålla spår av nötter.*

### Morotskaka

Ägg, socker, mjöl, kanel, vanilj, kardemumma, ingefära, bakpulver, salt, olja, morot

### Apelsinmarmelad

Apelsin, socker, vatten, vaniljstång