



Trekant Leksands Surdeg, ett syltigt, mörkt och knaprigt bröd som är grövre, mustigare och kraftigare i stilen och extra rikt på fullkornsfibrer.

2019-01-22 11:13 CET

Surdegfavorit från Leksands Knäckebröd i ny form

En ny trekant från Leksands knäckebröd tar plats i brödhyllan på det klassiska rundknäcket surdeg. Ett syltigt, mörkt och knaprigt bröd som är grövre, mustigare och kraftigare i stilen och extra rikt på fullkornsfibrer.

9 av 10 svenskar äter för lite fullkorn enligt Livsmedelsverkets matvanestudie Riksmaten. Precis som alla knäcken från Leksands knäckebröd är den nya trekanten Leksands Surdeg bakad på fullkornsrågmjöl. Leksands knäckebröd

vill genom den nya mindre förpackningen av det efterfrågade surdegsknäcket förenkla för konsumenten att få i sig det viktiga dagsbehovet av fullkorn.

Flera studier visar att fullkorn har skyddande effekt mot diabetes typ 2 och hjärt-kärlsjukdomar.

Fullkornsprodukter är rika på järn, kalium, magnesium, folat (folsyra) och antioxidanter. De innehåller också växtsteroler som minskar upptaget av kolesterol i tarmen, vilket i sin tur sänker halten av det skadliga LDL-kolesterolet i blodet. Eftersom fullkorn innehåller mycket kostfiber, fungerar det även blodtryckssänkande. Idag klassas fullkorn som den enskilda kostfaktorn som förebygger ohälsa i högst grad. (källa Livsmedelsverket)

–Vårt knäckebröd är rikt på fullkorn, klimatsmart och nyttigt men framförallt är det väldigt gott. Genom att erbjuda konsumenterna flera goda alternativ av vårt bröd vill vi bidra till både en god smakupplevelse och samtidigt slå ett slag för folkhälsan, det bästa av två världar, säger Annika Sund, marknadschef Leksands Knäckebröd.

Att baka på surdeg ger den karaktäristiska surdegssmaken. Resultatet är ett syrligt, mörkt, och knaprigt bröd. Malt ger brödet en mustighet utöver det vanliga.

–Genom att erbjuda Leksands Surdeg i Trekantsförpackning vill vi ge våra konsumenter mer valfrihet. Det är en förpackning som tar mindre plats i skafferiet och är smidig att ta med t.ex. som mellanmål för vinterns alla utomhusaktiviteter, säger Annika Sund, marknadschef Leksands Knäckebröd.

Och som alltid när det kommer till Leksands knäckebröd är trekanten Leksands Surdeg bakad på svenskt spannmål på det familjeägda bageriet i Leksand och innehåller fullkornsråg, vetekli, maltmjöl av korn, lite vetemjöl, salt, aningen jäst och svensk rapsolja.

Att baka knäckebröd är ett hantverk och en knäckebrödsdeg får långsamt jäsa till sig i minst tre timmar. Bagarna anpassar varje deg till rådande lufttryck och luftfuktighet, de faktorer som påverkar bakningen mest. För att alla bröd ska bli så jämna som möjligt i storlek, duttar man i en gnutta jäst. Även jästen varierar med väderförutsättningarna och som allra mest tillsätts mindre än en procent jäst i degen till Leksands Surdeg.

Livsmedelsverkets rekommendation är ca 75 gram fullkorn om dagen vilket motsvarar två skivor knäckebröd och en portion fullkornspasta.

Varje förpackning innehåller 200 gram och kostar cirka 15,50 kronor. Leksands Surdeg trekant finns i alla välsorterade livsmedelsbutiker från och med nu.

Hållbarhet

Leksands Knäckebröd har alltid arbetat med respekt för miljön och är noga med att råvarorna ska komma från närliggande orter i Sverige. Sedan starten på 1800-talet har hållbar produktion och hög kvalitet varit en självklarhet. Redan 1952 började värmen från ugnarna i bageriet att återvinnas och sedan 2013 är bageriet helt fossilfritt. Som alltid när knäckebrödet bakas av Leksands Knäckebröd så används inga bakhjälpmedel eller tillsatser i brödet, utan endast naturliga ingredienser. Alla Leksands knäckebröd bakas i det egna familjebageriet i Leksand och har märkningen Från Sverige.

Recept

Leksands Trekant Surdeg med vitt bönsmör, toppat med solrospesto och betor

Bönsmör

1 dl hampafrön (kan bytas ut till solrosfrön)

2,5 dl vita kokta vita bönor– spara ca 2 dl av kokspadet

0,5 dl näringsjäst (kan bytas ut mot umamipulver från exempelvis Santa Maria)

1 citron, zest och juice

1 dl kallpressad rapsolja eller olivolja

En nypa chiliflakes

Salt efter smak

Gör så här:

Riv citronen först och pressa sedan ut juicen. Mixa alla ingredienser förutom oljan och bönspadet med en handmixer. Tillsätt sedan oljan lite åt gången och späd därefter med spadet av böerna tills du får en krämig konsistens. Smaka av med salt. Kyl minst 30 minuter innan du brer på mackan.

Solrospesto

1 kruka basilika

1 citron, zest och juice

2 dl rostade solrosfrön

1 dl kallpressad rapsolja eller olivolja

1 msk vitlökspulver

Salt och peppar efter smak

Gör så här:

Riv citronen först och pressa sedan ut juicen.

Mixa solrosfrön, kryddor och olja, tillsätt sedan basilika, citronjuice och zest och mixa slätt. Smaka av med salt och peppar,

Montering

Skala och skär betorna i smala strimlor, s.k. julienneskärning. Bred ett tjockt lager bönsmör på en trekant Leksands Surdeg, toppa med solrosfröpesto och garnera med de julienneskurna betorna.

Tips: Om du har en grönsakssvarv kan du variera mellan julienneskurna och svarvade betor när du garnerar mackan.

För ytterligare information kontakta:

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd
Mobil: 070-651 36 32
Mejl: annika.sund@leksandsbrod.se

För högupplösta bilder: http://www.leksands.se/press#/latest_media

För smakprov kontakta:

AnnMarie Brus, Marknadskoordinator Leksands Knäckebröd
Mobil: 070-746 56 19
Mejl: annmarie.brus@leksandsbrod.se

I sex generationer, med bolag sedan 1929, har familjeföretaget Leksands Knäckebröd bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Rågen är alltid svensk och har märkningen Från Sverige. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder under bageriet med rent friskt källvatten. Idag har Leksands Knäckebröd cirka 25 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.

Kontaktpersoner



Annika Sund
Presskontakt
Marknadschef
annika.sund@leksandsbrod.se
070-6513632