



## Filodeig 250 g

Tynn, sprø deig perfekt til baklava, spanakopita og andre søte eller salte retter fra Middelhavet og Midtøsten.

Delikat filodeig fra Sofrabrick kan brukes til å lage en rekke oppskrifter på lette, sprø og smakfulle retter.

<b>Produktnummer</b>	935032
<b>EPD-nummer</b>	4384145
<b>Antall i kartong</b>	8



\* 4 3 8 4 1 4 5 \*

Filodeig er svært allsidig og brukes både til søte og salte retter. Kjente retter med filodeig er blant annet; Baklava – En klassisk dessert med nøtter og sirup. Galaktobourekó – En gresk dessert med vaniljekrem. Paibunn til søte og salte paier. Spanakopita – Gresk pai fylt med spinat, fetaost, løk og urter. Börek – Tyrkisk rett med ulike fyll. Filodeig kan også brukes til å lage en variant av apfelstrudel (tysk eplekake).

Pakket i beskyttende atmosfære. Inneholder 8-10 ark.

Filodeig er en og elastisk deig. Den brukes ofte i det greske, tyrkiske, midtøsten- og balkanske kjøkkenet. Deigarkene er nesten papirtynne og må håndteres forsiktig. De pensles ofte med smør eller olje mellom lagene for å gjøre dem sprø under steking.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet