

SMAKTEST: SMÖRDEG

Läs alla tester på icakuriren.se



| Märke | Eldorado | Hembagaren | TC Brød | Findus | Sara Lee kylt smördeg |
|---|---|---|---|---|---|
| Ursprung | Tyskland | Danmark | Danmark | Sverige | Frankrike |
| Förpackningsstorlek | 450 g/10 plattor cirka 12,5 x 12,7 cm | 450 g/2 rullar cirka 24,5 x 27 cm | 450 g/6 plattor cirka 10,5 x 19,5 cm | 425 g/5 plattor cirka 8 x 17 cm | 250 g/1 rulle cirka 27 x 31,5 cm |
| Upptiningstid | Ej angiven | 75 minuter | 20 minuter | 20 minuter | Låt vila 5 minuter |
| Pris per förpackning/jämförpris per kilo | 16:90 kr/37:55 kr | 19:90 kr/44:22 kr | 22:90 kr/50:88 kr | 23:90 kr/56:24 kr | 15:90 kr/63:60 kr |
| Plus och minus | <p>+ Höjer sig tillfredsställande, frasig, fluffig, slät yta, tydliga bladskikt.</p> <p>- Luktat begagnad frytyolja, lätt oljig annars neutral smak, krymper mycket.</p> <p>Sämst!</p> | <p>+ Stora sjok. Höjer sig tillfredsställande, bra bröddoft, god brödig smak med viss sälta.</p> <p>- Svår att rulla ut – klibbar ihop medan rullen tinar. Skrovlig yta, spricker i ytan som resultat av hoprullningen, aningen seg i tugget.</p> | <p>+ Höjer sig bäst, vackrast yta, lätt konsistens, frasig, tydlig bladskiktning, våffeldoft och mustig smak.</p> <p>- Något oljig smak, saknar salt.</p> | <p>+ Höjer sig fint, tydlig bladskiktning.</p> <p>- Saknar fras, sätter sig i gommen, känns något seg, oljig eftersmak.</p> | <p>+ Bra bladskiktning, frasig, god brödsmaak och god sälta. Ihoprullad på bakplåtspapper färdig att rullas ut på plåt. Bra lämpad till pajbottnar/-lock etc.</p> <p>- Höjer sig sämst av de testade degarna, skrovlig yta.</p> <p>Godast!</p> |
| Totalbetyg | ♡ | ♡♡♡ | ♡♡♡ | ♡♡ | ♡♡♡♡ |