

Mengeling voor het bereiden van een brood rijk aan zonnebloempitten en lijnzaad.

• Gebruiksaanwijzing: Traditionele oven: 500 g Prima Jager, 280 ml lauw water, 5 -7 g droge gist, 8 - 10 g zout en een klontje boter of scheutje olie. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Meng de gist met de bloem, het water en het zout tot een gladde massa. Tip: Zorg dat het zout niet in aanraking komt met de gist om te vermijden dat het deeg niet rijst. Bol op en laat het deeg +/- 45 min rusten op een warme plaats onder een doek. Plaats het deeg in een bakvorm en laat opnieuw ongeveer 30 min rijzen op een warme plaats onder een doek. Bak het nadien af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 30 à 40 min. Broodbakmachine: voeg 10 ml meer lauw water toe. Bewaar de bloem koel en droog (< 20°). /

• Samenstelling: TARWEbloem; ROGGEbloem; bruin lijnzaad; geroosterde SOJAganules; geroosterde SOJAzemelen; zonnebloempitten; gefermenteerde TARWEbloem; TARWEgluten; gefermenteerde ROGGEbloem; geroosterde TARWEmoutbloem; geroosterde GERSTemoutbloem; TARWEmoutbloem; enzymen (TARWE); meelverbetermiddel: E300; ROGGEemoutbloem - voedingswaarde per 100 gram: energie 1494 kJ (353 Kcal), eiwit 12,7 g, koolhydraten 64,9 g waarvan suikers 2,3 g, vetten 3,4 g waarvan verzadigde vetten 0,5 g, vezels 5,5 g, natrium 0,006 g

www.mijten.be - Staatsbaan 100, B-3460 Bekkevoort - 0032 (0)13 77 13 58

Erkenningsnr: BE6235

Tenminste houdbaar tot: 15/02/2023

Gew. :

2 kg

Ref nr:

S921

Prima Jager

