

Broodbakmeel voor traditionele oven en broodbakmachine

- Gebruiksaanwijzing: Traditionele oven: 500 g Prima Hageland donker, 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, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, TARWEzemelen, TARWEgluten, ROGGEmeel, TARWE geplet, GERSTemeel, maisvlokken, HAVERVlokken, TARWEvlokken, SOJAgrit, boekweitgrutten, GERSTEMout, voedingsenzymepreparaat (bevat TARWE en SOJA), meelverbeteraar: E300 ascorbinezuur en E472e - voedingswaarde per 100 gram: energie 1557 kJ (371 Kcal), vetten 4,2 g waarvan verzadigde vetzuren 0,5 g, koolhydraten 63 g waarvan suikers 2 g, eiwitten 16 g en zout 0,04 g

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

Erkenningsnr: BE6235

Tenminste houdbaar tot: 24/12/2021

Gew. :

**2 kg**

Ref nr:

**0**

# Prima Hageland Donker

