

Mengeling voor de bereiding van een meergranen- en zadenbrood, armer aan koolhydraten. Bevat ongeveer 50% minder opneembare koolhydraten dan wit brood.

• Gebruiksaanwijzing: Traditionele oven: Meng 500 g Prima Koolhydraatarmer, 15 g verse gist (of 9 g droge gist) en 315 ml water. BEVAT REEDS ZOUT. Kneed het deeg en vorm een bol door het deeg over het werkblad te rollen als een bal en laat 30 min. rijzen. Bol het deeg opnieuw op en laat 60 min. rijzen. Verwarm de oven voor op 220°C en bak het brood gedurende +/- 45 minuten. Broodbakmachine (1 brood): Kies voor een programma van 2 à 4 uur en gebruik volgende ingrediënten: 500 g Prima Koolhydraatarmer, 9 g verse gist (of 5 g droge gist), 1 klontje boter of scheutje olie en 300 ml lauw water. BEVAT REEDS ZOUT. Bewaar de bloem koel en droog (< 20°).

• Samenstelling: TARWEmeel; TARWEgluten; bruin lijnzaad; SESAMzaad; geroosterde SOJAganules; zonnebloempitten; SOJAbloem; TARWEvezels; geroosterde SOJAzemelen; emulgator:E472e(palm), E322(SOJA); E482(palm); E471(palm); gejodeerd zout; gefermenteerde ROGGEbloem; zuurteregelaar: E508; geroosterde GERSTemoutbloem; geroosterde TARWEmoutbloem; enzymen(TARWE); meelverbetermiddel: E300; TARWEmoutbloem - voedingswaarde per 100 gram: energie 1727 kJ (412 Kcal), eiwit 23,7 g, koolhydraten 39,9 g waarvan suikers 1,3 g, vetten 14,8 g waarvan verzadigde vetten 2,7 g, vezels 11,8 g, natrium 430,0 mg

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

Erkenningsnr: BE6235

Tenminste houdbaar tot: 14/11/2019

Gewicht (Kg/netto):

**2**

Ref nr:

# Prima Koolhydraatarmer

