

Broodbakmeel voor traditionele oven en broodbakmachine

- Gebruiksaanwijzing: Traditionele oven (2 broden): Meng 500 g Prima Volkoren Licht, 15 g verse gist (of 8 g droge gist), 20 g margarine of roomboter, 5 g suiker, 8 g zout en 290 ml water. Kneed het deeg en verdeel het in 2 delen. 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 op 220°. Verlaag de temperatuur naar 180° zodra de oven voorverwarmd is 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 Volkoren Licht, 8 g verse gist (of 4 g droge gist), 1 klontje boter of scheutje olie, 1 el suiker, 2 tl zout en 300 ml lauw water. Bewaar de bloem koel en droog (< 20°).
- Samenstelling: TARWEbloem, TARWEzemelen, TARWE geplet, TARWEgries, voedingsenzymepreparaat (bevat TARWE en SOJA), meelverbeteraar (E300) ascorbinezuur en E472e - voedingswaarde per 100 gram: energie 1474 kJ (351 Kcal), vetten 1,5 g waarvan verzadigde vetzuren 0,2 g, koolhydraten 66,5 g waarvan suiker 1,9 g, eiwitten 13,5 g en zout 0,02 g

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 Volkoren Licht

