

Mengeling voor de bereiding van een speciaal volkorenbrood.

- Gebruiksaanwijzing: Traditionele oven: Meng 500 g Prima Volkoren Grof, 15 g verse gist (of 9 g droge gist), 8 g zout en 320 ml water. 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 Volkoren Grof, 10 g verse gist (of 6 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: volkoren TARWEmeel; TARWEgluten; emulgator: E472e(palm), E322(SOJA), E471(palm), E482(palm), E481; geroosterde GERSTemoutbloem; geroosterde TARWEmoutbloem; enzymen(TARWE); TARWEmoutbloem; meelverbetermiddel: E300 - voedingswaarde per 100 gram: energie 1400 kJ (331 Kcal), eiwit 15,7 g, koolhydraten 55,9 g waarvan suikers 3,5 g, vetten 2,4 g waarvan verzadigde vetten 0,6 g, vezels 11,3 g, natrium 0,003 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 Grof

