

3 velden bloem



Beschrijving:

Een licht gekleurd brood met oer granen

Werkwijze:

1 kg 3 velden bloem
30g verse gist
580 g water

Meng alle ingrediënten tot een homogene massa.
Kneedtijd 5min in eerste versnelling en 5min op 2de versnelling.
Laten 90 min rijzen.
Vormen en laat opnieuw 90 min rijzen.
Afbakken bij 210°C gedurende 40 min.

Ingrediënten:

Speltbloem (ongeveer 72,9%), een korrelig volkorenmeel tarwe (ongeveer 9,6%), tarwegluten, gedroogde speltvolkorenzuurdesem, Chia-zaad ongeveer 2,3%, zout, maisgranulaat, zonnebloempitten, harde tarwegries, geroosterde pompoenpottenproteïne, aardappelvlokken, dextrose, gerstmoutbloem, roggemoutbloem, tarwemoutbloem, verbeteraar E300, enzymen..

Alergenen:

Tarwe, rogge, Spelt, gerst.