

7 GRANEN



Beschrijving:

Mengeling voor de bereiding van een 7-granenbrood met unieke smaak op basis van: tarwe, rogge, rijst, gerst, maïs, haver en spelt

Werkwijze:

1000g 7 granen meel
+/- 590g Water
42g verse gist
11g zout

Bloem, water, zout en de gist mengen.

Kneden en laten rijzen gedurende 30min. vormen en 50min.

Laten rijzen.

Afbakken bij 220°C gedurende 40-50 min.

Ingrediënten:

Tarwemeel; volkorenroggemeel; maïsgries; roggebloem; tarwegluten; gerstevlokken; haverzemelen; rijstbloem; speltbloem (TARWE); geroosterd gerstemoutmeel; emulgator: E472e (palm); tarwemoutmeel; enzymen (TARWE): amylase, xylanase, glucose oxidase, lipase, cellulase; meelverbeteraar: E300.

Allergenen:

Tarwe, Rogge, Gerst, Haver,