

KOOLHYDRAAT arme bloem



Beschrijving:

een licht bruin brood met zaadjes

Werkwijze:

700g koolhydraat arme bloem

300g witte bloem

30g verse gist

700g water

Geen zout toevoegen

Meng deze grondstoffen een glad en soepel deeg enkel in de eerste versnelling.

knenen: 12min traag

1min snel

rijstijd: 60min.

Bakken ong 35min. Op 230-240°C..

Ingrediënten:

tarwegluten, soyabloem, lijnzaad, sojagrits geroosterd, volkorentarwemeel, zonnebloempitten, scharreleierenpoeder, gerstemoutmeel, tarwezetmeel, bakkerszout, plantaardige olie (raapzaad), emulgator: (E471, E482, E472e), zuurteregelaar: E263, enzymzn tarwe.

Allergenen:

Tarwe, soja, gerst, eieren.