

LUXEDEEGGEBAK



Gebruiksklare mengeling voor luxedeeggebak

werkwijze:

1kg mix voor rozijnenbrood

50g gist

500-520g water

Voor rozijnenbrood voegt u nog 200g rozijnen toe.

Voor chocoladebrood voegt u nog 200g chocolade druppels toe

De grondstoffen mengen en kneden tot een homogeen deeg

Ingrediënten:

tarwebloem, suiker, geharde plantaardige vetstoffen, tarwegluten, gejodeerd zout, droge melkbestanddelen, emulgator E471, sojalecithine, E472e, aroma, kleurstoffen, beta-caroteen, antioxidant: ascorbinezuur, tarwemoutbloem, enzymen