

Quinoa Bloem



Beschrijving:

Lichtbruin broodje met quinoa en zaden.

Werkwijze:

500g quinoa bloem
500g witte bloem
30g verse gist
30g plantaardige olie
670g water)

Alle ingrediënten mengen en laten rusten.
Daarna kneden gedurende 8min.
Deeg laten rusten ong 25min.
Deeg vormen en nog 40min rijzen.
Afbakken bij 200°C gedurende ong 40min..

Ingrediënten:

Quinoa producten (ong 15,2%) (quinoazaad, gepoft quinoa), maisgranulaat, roggebloem, zonnebloempitten, aardappelvlokken, tarwebloem, tarwezemelen, tarwegluten, roggezuurdesem-gedroogd, zout, plantaardige vezels, gerstmoutbloem, tarwemoutbloem, meelverbeteraar: E300, enzymen.

Alergenen:

Tarwe, rogge, gerst.