

## Zwarte woud



### Beschrijving:

Donkerbruin meergranenbrood.

### Werkwijze:

1kg zwarte woud meel  
550g water  
30g verse gist

Bloem en het water en de gist mengen.  
Kneden en laten rijzen gedurende 30min. En dan vormen en 40min. Laten rijzen. Daarna afbakken bij 230°C gedurende 30min.

### Ingrediënten:

Tarwemeel, zonnebloempitten, geroosterde soja granules, tarwe gluten, havervlokken, roggebloem, geroosterde gerstemoutbloem, gemalen maïsvlokken, gierst, gejodeerd zout, zuurteregelaar: E508, gerstemoutbloem, bruin lijnzaad, geroosterde tarwemoutbloem, emulgator: E472e(palm), E 471 (palm, raapzaad), E481(palm), E482 (palm), tarwemoutbloem, enzymen (tarwe), meelverbeteraar E300.

### Allergenen:

Tarwe, rogge, gerst, haver.