



Productinformatie

- Product: Schwarzwaldler 5 kg.
- Omschrijving: Mix voor de bereiding van brood.
- Werkwijze/dosering: Broodbakmachine: 250 gram mix, 250 gram tarwebloem, 8 gram gedroogde gist, 3 dl. water.
- Handmatige bereiding: 250 gram mix, 250 gram tarwebloem, 15 gram gedroogde gist, 300 -350 ml water. Meng de mix met het water en kneed het 20 minuten tot een mooi deeg. Laat het deeg ca. 45 minuten afgedekt rijzen op een warme plek. Druk het deeg plat en sla door. Kneed het deeg nogmaals goed en bol op. Doe het deeg in de vorm en laat het nogmaals 60 minuten rijzen. Bestrooi de bovenkant eventueel met een zadenmix.
- Bak het brood ca. 35 minuten op 230 graden (heteluchtoven 210 graden). Kleine broodjes ca. 8-10 minuten afbakken op 220 graden (heteluchtoven 200 graden).

- Ingrediënten: **Tarwemeel, gerstemout, tarwegluten**, lijnzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten, gierst, bakkerszout, plantaardige olie (raapzaad), dextrose, E170, E481, **zuurdesempeoder**, enzymen, E300.

Voedingswaarde per 100 gram:

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1624
Energy (Kcal)	387
Vet (g)	11,8
Vet (waarvan verzadigd) (g)	3,0
Koolhydraat (g)	48,2
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	5,2
Eiwit (g)	18,0
Vezels (g)	7.7
Natrium (mg)	1216,0
Zout (mg)	3040,0

- Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten.

- Bewaren: Koel en droog bewaren.