



Productinformatie

- Product:** Bakzolder Koolhydraatarme mix 1kg.
- Omschrijving:** Mix voor de bereiding van koolhydraatarm brood.
- Werkwijze/dosering:** Broodbakmachine: 500 gram mix, 7 gram gedroogde gist, 400 ml water.
- Handmatige bereiding: 500 gram mix, 15 gram gedroogde gist, 400 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 210 graden (heteluchtoven 190 graden). Kleine broodjes ca. 8-10 minuten afbakken op 200 graden (heteluchtoven 180 graden).

- Ingrediënten:** **Tarwemeel**, **tarwegluten**, lijnzaad, **sesamzaad** (ongepeld), **sojagrits** (geroosterd), zonnebloempitten, **sojabloem**, **tarwevezel**, sojagemelen (geroosterd), gejodeerd zout, E472e, E482, E471, **roggezuurdesem** (gedroogd), E508, **gerstemoutbloem**, **tarwemoutbloem** (geroosterd), enzymen, tarwemoutbloem, E300.

Voedingswaarde per 100 gram (op basis van berekening):

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1812
Energy (Kcal)	433
Vet (g)	19,6
Vet (waarvan verzadigd) (g)	2,3
Vet (waarvan enkelvoudig onverzadigd) (g)	4.2
Vet (waarvan meervoudig onverzadigd) (g)	9.9
Koolhydraten, waarvan (g)	9,4
- suikers	3,7
- Zetmeel	2,4
Eiwit (g)	46,6
Vezels (g)	14,0
Zout (g)	1,712

- Allergie-informatie:** Zie de vetgedrukte ingrediënten.

- Bewaren:** Koel en droog bewaren.