



## Productinformatie

- Product:** Licht meergranen 25 kg.
- Omschrijving:** Mix voor de bereiding van brood.
- Werkwijze/dosering:** Broodbakmachine: 250 gram mix, 250 gram tarwebloem 7 gram gedroogde gist, 300 ml water, 8 gram zout.
- Handmatige bereiding: 250 gram mix, 250 gram tarwebloem, 15 gram gedroogde gist, 300 ml water, 8 gram zout. 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, roggebloem, sojagrits** (geroosterd), gierst, zonnebloempitten, **gerstevlokken, sesamzaad** (gepeld), **havervlokken, tarwemoutvlokken** (geroosterd), lijnzaad, **tarwemoutbloem** (geroosterd), **tarwegluten, gerstemoutbloem, tarwezuurdesem** (gedroogd), maisvlokken, **roggezuurdesem, E472e, E471, E481, E482, tarwemoutbloem, enzymen, E300.**

Voedingswaarde per 100 gram:

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1481
Energy (Kcal)	353
Vet (g)	3,9
Vet (waarvan verzadigd) (g)	0,7
Koolhydraat (g)	61,6
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	2,8
Eiwit (g)	13,6
Vezels (g)	7,1
Zout (mg)	28,5

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

**Bewaren:** Koel en droog bewaren.