



Productinformatie

- Product:** Mueslibrood allin 25 kg.
- Omschrijving:** Mix voor de bereiding van brood.
- Werkwijze/dosering:** Recept broodmachine: 500 gram mix, 300 ml water.
- Recept voor handmatige bereiding: 500 gram mix, 280 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. 30 minuten op 220 graden (heteluchtoven 210 graden). Kleine broodjes ca. 8-10 minuten afbakken op 210 graden (heteluchtoven 200 graden).
- Ingrediënten:** **Tarwemeel**, rozijnen, **cashewnoten**, pompoenpitten, **hazelnoten**, abrikozen, appel, papaya, ananas, luxebroodpoeder (**gluten**, glucose, droge melkbestanddelen, plantaardig vet, **sojabloem**, emulgatoren: E472e, E482, E471, aroma, enzymen, meelverbeters: ascorbinezuur, L-cysteïne, natuurlijke kleurstoffen: riboflavine, beta-caroteen, **tarwemoutvlokken**, gepelde zonnebloempitten, **haver**, gierst, **rogge**, lijnzaad en droge gist.

Voedingswaarde per 100 gram:

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1740
Energy (Kcal)	414
Vet (g)	14,2
Vet (waarvan verzadigd) (g)	3,2
Koolhydraat (g)	50,0
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	6,9
Eiwit	18,5
Vezels (g)	6,0
Zout (g)	1,0

Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten.

Bewaren: Koel en droog bewaren.