



Productinformatie

- Product:** Speltbrood wit 2,5 kg.
- Omschrijving:** Mix voor de bereiding van brood.
- Werkwijze/dosering:** Recept broodmachine: 500 gram mix, 320ml water.
Recept voor handmatige bereiding: 500 gram mix, 300 ml water. Meng de mix met het water en kneed het 20 minuten. Laat het deeg ca. 45 minuten afgedekt rijzen op een warme plek. Druk het deeg plat en sla door. Doorkneden en opbollen. Doe het deeg in een vorm of maak kleine broodjes. Laat het opnieuw ca. 60 minuten rijzen. Decoreer de bovenkant eventueel met zadenmix. Verwarm de oven op 220 graden (heteluchtoven 210), kleine broodjes 210 graden (heteluchtoven 200). Bak het brood in ca. 30 minuten, kleine broodjes in ca. 8-10 minuten.
- Ingrediënten:** **Spelt**bloem, gejodeerd zeezout, plantaardig vet (palm), suiker, **soja**eiwit, rijst, erwtenewit, West-Indische kers, gedroogde gist.

Voedingswaarde per 100 gram:

| Soort | Waarde |
|------------------------------------|--------|
| Energy (kJ) | 1550 |
| Energy (Kcal) | 366 |
| Vet (g) | 5,1 |
| Vet (waarvan verzadigd) (g) | 1,1 |
| Koolhydraat (g) | 65,2 |
| Koolhydraten (waarvan suikers) (g) | 2,0 |
| Eiwit | 12,3 |
| Vezels (g) | 5,2 |
| Zout (g) | 1,5 |

Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten.

Bewaren: Koel en droog bewaren.