



## Productinformatie

- Product: Zuurdesembrood all-in 500 gram.
- Omschrijving: Mix voor de bereiding van brood.
- Werkwijze/dosering: Broodbakmachine: 500 gram mix 310 ml water  
Handmatige bereiding: 500 gram mix 310 ml water. Kneed 500 gram mix met 310 ml water tot een soepel deeg (ca 20min). Bedek met plastic folie en laat 40 minuten rijzen. Druk het deeg plat en geef het de gewenste vorm. Leg het deeg in een ingevette bakvorm en laat 40 minuten rijzen onder plastic. Bak het brood 30 a 35 minuten op 220 graden (heteluchtoven 200 graden).
- Ingrediënten: **Tarwebloem, roggebloem, roggezuurdesem**poeder (10%), plantaardig vetpoeder (palm), dextrose, zout, gedroogde gist, **tarwegluten, sojabloem**, meelverbeters: enzymen.

Voedingswaarde per 100 gram:

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1590
Energy (Kcal)	376
Vet (g)	3,4
Vet (waarvan verzadigd) (g)	1,8
Koolhydraat (g)	71,7
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	4,3
Eiwit	12,3
Vezels (g)	4,4
Zout (g)	1,6

Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten.

Bewaren: Koel en droog bewaren.