



Productinformatie

- Product:** Boerenbruin (glutenvrij)
- Omschrijving:** Een glutenvrije broodmix boerenbruin
- Werkwijze/dosering:** 450 ml lauw water (max 25°C)
50 gram margarine of 2 eetlepels olie OF 20 gram broodverbeteraar
8 gram suiker
4 gram zout OF broodaroma
500 gram broodmix
4 gram gedroogd gist (voor in de broodmachine) OF
7-10 gram gedroogde gist (voor in de oven)
- In bovenstaande volgorde in mengkom/bakblik doen.
- Oven: Daarna max. 3 minuten mengen, 1 uur laten rijzen, daarna in een voorverwarmde oven van 225°C (gas) 180°C (hetelucht) voor 35 - 45 minuten bakken.
- Broodbakmachine: programma French
- Ingrediënten:** maïszetmeel, **zoete weipoeder** (melk), quarpitmeel, **melkpoeder**, inuline, aardappelglucose, caramel, stabilisator: calciumcarbonaat, raapzaadvet, appelvezels.
- Allergie-informatie:** Zie de vetgedrukte ingrediënten.
- Bewaren:** Koel en droog bewaren.