

Dane aktualne na dzień: 13-05-2024 17:26

Link do produktu: <https://zdrowysklad.pl/mieszanka-do-wypieku-chleba-bezglutenowa-probio-p-106834.html>



MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA BEZGLUTENOWA - PROBIO

Cena

16,90 zł

Kod EAN

8595582417794

Opis produktu

SKŁADNIKI
słobia kukurydziana*, pełnoziarnista mąka z sorgo*, mąka z sorgo*, mąka gryczana*, mąka kukurydziana*, kaszka gryczana*, słobia ziemniaczana*, len brązowy*, słonecznik łuskany*, mąka ryżowa*, sól miska, łuska babki jajowatej*, pestki dyni łuskane*, krmień lamany* (*certyfikowany składnik ekologiczny)

OPIS
Sypka mieszanka do przygotowania chleba. Produkt bezglutenowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Do 500 g mrożonych drożdży 750 ml letniej wody i 14 g świeżych drożdży. Wymieszać. Gotować ciasto o konsystencji ciasta makaronowego w wodzie z natłuszczoną masłem formą, przykryć i pozostawić na 40 min do wyrośnięcia. Piec 10 min w nagrzanym do 250°C piekarniku, a następnie 30 min przy 190°C. Chleb wyjąć z formy i dopiec 10 min do uzyskania złotej skórki.
Wyjąć chleb z chleba. W 750 ml letniej wody rozpuścić 14 g drożdży i wycisnąć 500 g masek. Wybrać szybki program i piec 2 godz.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g
Wartość energetyczna: 1497 kJ / 358 kcal
Tłuszcz: 5,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,6 g
Węglowodany: 66 g
w tym cukry: 0,8 g
Białko: 6 g
Sól: 7,2 g
Sól: 2,5 g

INFORMACJA ALERGENNA
może zawierać sezam

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze poniżej 25°C.