

Link do produktu: <https://zdrowysklad.pl/mieszanka-do-wypieku-chleba-z-pestkami-dyni-bezgl-600g-piec-przemian-p-105010.html>



Mieszanka do wypieku chleba z pestkami dyni bezgl 600g PIEC PRZEMIAN

Cena	16,90 zł
Kod EAN	5902837810232

Opis produktu

SKŁADNIKI

mąka OWSIANA bezglutenowa, płatki OWSIANE bezglutenowe, pestki dyni bezłuskowej 13 %, mąka teff, płatki teff, siemię lniane, nasiona chia - nasiona szalwii hiszpańskiej (Salvia hispanica), słonecznik, łuska babki jajowatej, sól himalajska.

OPIS

Bezglutenowa mieszanka do wypieku chleba z pestkami dyni.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Nagrzej piekarnik (górze - dół) do 190 stopni Celsjusza
2. Brytfankę (małą keksówkę) posmaruj olejem kokosowym lub masłem klarowanym. Można ją posypać płatkami teff, płatkami owsianymi lub mielonym siemieniem lnianym
3. Wsyp mieszankę do miski
4. Dokładnie mieszając dolej 500 ml mocno gazowanej wody
5. Wymieszane ciasto przelej do brytfanki i wsadź do piekarnika na 1,5 godziny
6. Po upieczeniu wyjmij chleb z brytfanki i zawiń w szmatkę. Odstaw do ostygnięcia.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna - 1559 kJ/373 kcal
Tłuszcz - 15 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 2,4 g
Węglowodany - 39 g
w tym cukry - 1,7 g
Białko - 16 g
Sól - 1,7 g

INFORMACJA ALLERGENNA

Może zawierać orzechy.

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, szczelnie zamknięte.