

Vitael meel



Beschrijving:

Donker tarwebrood, rijk aan zaden & Extra smaak door mout.

Werkwijze:

1 kg Vitael
550 g water
42 g gist
11g Zout

Bloem en het water en de gist mengen.
Kneden en laten rijzen gedurende 30min. vormen en 50min.
Laten rijzen.
Afbakken bij 235°C gedurende 40-50 min.

Ingrediënten:

Tarwemeel; geroosterde tarwemoutvlokken; geroosterde sojagranules; bruin lijnzaad; zonnebloempitten; tarwegluten; geëxtrudeerd maïsgries; geroosterd gerstemoutmeel; gerstemoutmeel; dextrose; emulgator: E472e (palm), E481 (palm), E482 (palm); meelverbeteraar: E300; enzymen (tarwe): amylase, xylanase, glucose oxidase, cellulase, lipase.

Allergenen:

Tarwe, soja, gerst.