

FJORD



Beschrijving:

Is een mix voor een uitermate donker typisch Scandinavisch meergranenbrood. Het is een koolhydraat arme bloem, maar wel een bron van eiwitten.
De structuur is vast.

Werkwijze:

1 kg fjord mix
42g verse gist
500 g water
17 g Zout

Meng deze grondstoffen tot een homogeen en goed gekneet deeg.

Kneden: 15 min traag en 6 min snel.

Opgelet: Het deeg is normaal zeer vochtig en plakkerig. Men kan om beter te verwerken 100 g witte tarwebloem toevoegen.

Voor broodautomaten minimum 10% witte tarwebloem toevoegen.

Ingrediënten:

Roggebloem, tarwemeel, zonnebloempitten, geroosterde sojagranules, bruin lijnzaad, tarwegluten, geroosterde gerstemoutbloem, gerstemoutmeel, specerijen (paprika, peper, komijn, kurkuma, chili, gember, gerookte paprika), groenten (ui, paprika, knoflook), tarwemoutbloem, suiker, enzymen (tarwe), kruiden (oregano), gerookte maltodextrine, natuurlijk aroma, meelverbeteraar E300.

Allergenen:

Tarwe, Rogge, soja, gerst.