Mini bruine stokbroodjes

Werkwijze:

Ontdooien 0 – 10 min bij kamertemperatuur.
Bakken in voorverwarmde oven 6 – 8 min op 200 – 210°C
Laat 15 min afkoelen bij kamertemperatuur.
Met ei bestrijken

Ingrediënten:

Tarwebloem, water, spelt zuurdesem, sesam 4%, zonnebloempitten 2%, chiazaad 1,3%, amarantzaden 1,3%, rode quinoazaden 1,3%, gierstzaden 1,3%, zout, gist, gluten van tarwe, gedeactiveerde gist, gemout tarwemeel

Allergenen:

Glutenbevattende granen, tarwe, spelt, sesamzaad, kan sporen bevatten van: soja, melk, eieren, amandelen, hazelnoten, walnoten, pistache.