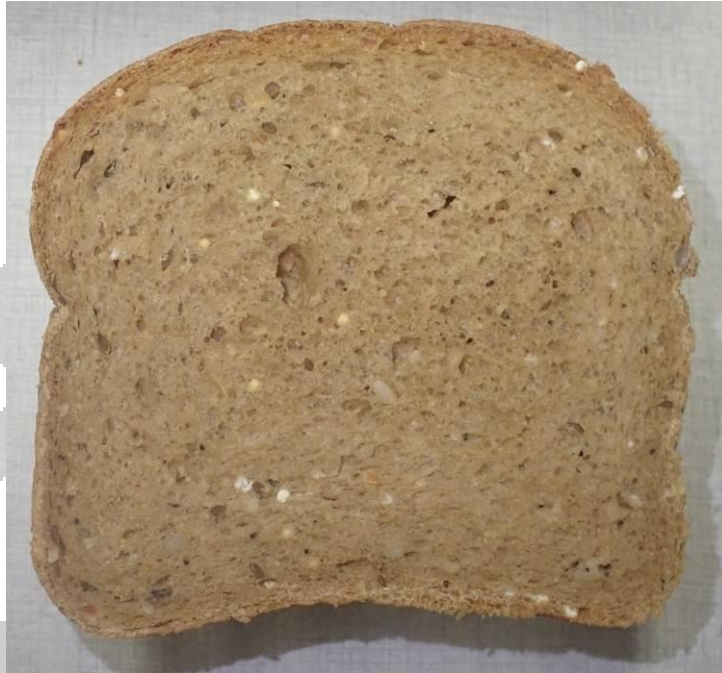


# ZONDAGSBROOD



## Beschrijving:

een licht bruin brood met zaadjes

## Werkwijze:

500g tarwebloem

500g De zondag

42g gist

550g water

Geen zout toevoegen

Bloem, het water en de gist mengen.

Kneden en laten rijzen gedurende 30min.

Vormen en 60min. Laten rijzen.

Afbakken bij 230°C gedurende 45min.

## Ingrediënten:

Tarwebloem, roggebloem, zonnebloempitten, havergrutten, gedextrineerde tarwebloem, zout, lijnzaad, gebroken soja, maïsgries, haverzemelen, gierst, sesamzaad, tarwekiemen, tarwemoutmeel, moutextract (gerstemout, water), geroosterd tarwemoutmeel, maanzaad, tarwegluten, dextrose, emulgatoren E 472e, E 471; voedingszuur E 270, zuurteregelaar E 341, meelverbeteraar E 300, enzymen.

## Allergenen:

Tarwe, rogge, soja, gerst, haver, sesam.