

CAMPUS



Beschrijving:

Licht meergranen brood met pompoenpitten en brandnetelblaadjes.

Werkwijze

Ingrediënten kneden tot een homogeen deeg.

Deeg 30 min. laten rijzen.

Deeg vormen

Deeg 2^{de} maal laten rijzen gedurende 40min.

Afbakken gedurende ong. 50min. op 230 °C

Ingrediënten:

Tarwebloem, roggebloem, pompoenpitten, gierst, gebroken soja, lijnzaad, maïsballen, gedroogde brandnetelblaadjes, zuurdesemextract, mout en amylasen, emulgator: lecithine, E472e, ascorbinezuur.