

ZELFRIJZEND BLOEM



Omschrijving

Een licht bruin met teff en quinoa verrijkt broodje

werkwijze:

1000g oergranenmeel

480-500g water

30g verse gist

15g zout

Alle grondstoffen mengen tot een homogeen deeg.

Verder verwerken zoals gewoon brood.

Ingrediënten:

speltbloem (tarwe), roggemeel, quinoa, teff, zonnebloempitten, gerstevlokken, havervlokken, tarwemeel, boekweitgrutten, gierst, speltmeel (tarwe), tarwegluten, geëxtrudeerd maisgries, emulgator: E472e, E482 (palm), E322(soya), E471, gefermenteerde roggebloem, dextrose, gerstemoutbloem, soyabloem, geroosterde tarwemoutbloem, enzymen (tarwe), meelverbeteraar: E300, E920, tarwemoutbloem

Allergenen:

tarwe, rogge, spelt, gerst, haver