

Glutenfrei Brotmischung Weiß Groß

Art.nr:	1652
Beschreibung:	Glutenfrei Brotmischung Weiß Groß
EAN-Code Produkt:	5412158011244
EAN-Code Umkarton	5412158029294 (x 1) 5412158042385 (x 1)
Export code:	19012000
Zutaten:	GLUTENfreie WEIZENstärke, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), MagerMILCHpulver, Dextrose, Salz, Zucker, LUPINENmehl.
Allergene:	weizen, laktose, lupine, milch. nüsse, erdnüsse, soja, sesamsamen, eier. sellerie, gluten, hafer, schalentiere, schwefeldioxid und sulfite, weichtiere, fisch, senf.
Inhalt:	5000 g
Lagerung:	Trocken und verschlossen aufbewahren.
:	1 brot: 500 g glutenfreies Mehl von Damhert 1 Päckchen Trockenhefe ODER 25 g frische Hefe 400-450 ml kaltes Wasser Brotschneidemaschine: Vermengen Sie die Hefe mit dem Wasser und gießen Sie die Mischung in die Backform Ihrer Brotschneidemaschine. Schalten Sie das Gerät ein und fügen Sie unter Rühren die Brotmischung hinzu. Verwenden Sie das Standardprogramm und lassen Sie es etwa 3 Stunden backen. Ofen: Mischen Sie die Hefe mit dem Wasser in einer Schüssel. Fügen Sie die Brotmischung hinzu und rühren Sie etwa 4 Minuten um (am besten mit einem Holzlöffel). Gießen Sie den Teig nun in eine mit Butter eingefettete Backform. Decken Sie es mit Backpapier ab und lassen Sie es bei 200 °C etwa 50-70 Minuten backen.
Maße:	21,0 cm x 36,0 cm x 9,5 cm

Ernährungswerte	portie/portion 100 g
Energie kJ	1410
Energie kcal	338
Fette	0,2 g
gesättigte fette	0 g
Kohlenhydrate	81,8 g
zucker	4,7 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	1,3 g
Salz	1,8 g

