Dane aktualne na dzień: 26-04-2024 15:34

Link do produktu: https://www.wegetarianin.pl/mieszanka-bezglutenowa-do-wypieku-chleba-bulek-bagietek-pizzy-mix-for-bread-p-2616.html

Mieszanka bezglutenowa do wypieku chleba, bułek, bagietek, pizzy "Mix for Bread"

Cena	**16,74 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Balviten**

Opis produktu

Mieszanka bezglutenowa do wypieku chleba, bułek, bagietek, pizzy "Mix for Bread"

Składniki: skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, białko grochowe, białko sojowe, mąka gryczana, glukoza, błonnik jabłkowy, błonnik grochowy, substancja zagęszczająca: hydroksypropylometylocelluloza, sól.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 1553 kJ/ 366 kcal

tłuszcz: 0,83 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,19 g

węglowodany: 81 g

- w tym cukry: 4,0 g

błonnik: 1,4 g

białko: 1,8 g

sól: 1,1 g

Waga: 1kg

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Przepis na chleb:

- 500 g Mix for Bread

- 10 g drożdży instant lub świeżych

- 500 ml wody

- 1 łyżka oleju

- 1 łyżeczka soli

Składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

1. Do miski wypać mix, dodać sól, wodę i drożdże instant (świeże drożdże rozpuścić w wodzie i dodać do reszty składników).

2. Składniki wymieszać i powoli dodać olej. Wyrabiać ciasto, aż do uzyskania jednolitej masy. Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut, aż masa wyrośnie i podwoi objętość.

3. Piekarnik nagrzać do 200 st. C (bez termoobiegu), na dno piekarnika wstawić blachę/naczynie żaroodporne i napełnić je ciepłą wodą. Wyrośnięte ciasto włożyć do piekarnika i piec około 50 minut. Po upieczeniu wyjąć z foremki i ostudzić.