



Dane aktualne na dzień: 10-06-2025 09:38

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/zakwas-chlebowy-zytni-w-proszku-bio-p-3080.html>



Zakwas chlebowy żytni w proszku Bio

Cena **5,30 zł**

Czas wysyłki **24 godziny**

Opis produktu

SKŁADNIKI

pełnoziarniste produkty przemiału żyta*, kultury starterowe (*certyfikowany składnik ekologiczny)

OPIS

Wystarcza na uzyskanie 2 chlebów.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki: 1 saszetka zakwasu chlebowego żytniego bio 30 g Biovegan, 700 g mąki pszennej, 300 g mąki żytniej, 2 saszetki drożdży suszonych bezglutenowych bio 9 g Biovegan, 2 łyżeczki soli, 750 ml letniej wody.

Dokładnie wymieszać wszystkie suche składniki. Dodać 750 ml letniej wody i ugniatać przez 5 minut. Przykryć i odstawić na 60 minut w ciepłe miejsce.

Następnie zagnieść ponownie ciasto, przekroić na pół i umieścić w 2 wysmarowanych formach do chleba na 30 minut.

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni Celsjusza (termoobieg) lub 200 stopni Celsjusza (góra-dół). Umieścić chleb z miseczką wody w piekarniku i piec przez 60 minut. Po upieczeniu wyjąć chleb i pozostawić do wystygnięcia.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna: 1395 kJ/330 kcal

Tłuszcz: 1,8 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,5 g

Węglowodany: 52 g

w tym cukry: 2,1 g

Błonnik: 14 g

Białko: 11 g

Sól:

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła.