

Freee Chlebová směs bílá bez lepku

Kategorie: Produkty, SMĚSI A MOUKY BEZ LEPKU

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz



Freee Chlebová směs bílá bez lepku

- bez lepku
- bez mléka
- bez obsahu deproteinovaného pšeničného škrobu
- bez sóji a lupinové mouky
- bez obsahu ořechů
- bez vajec

Využití

- vhodná pro chléb do domácí pekárny i klasické trouby
- vhodná na linecká těsta a cukroví
- vhodná pro kváskový chléb
- [Recepty](#)

Průměrné hodnoty	na 100g
Energetická hodnota	1490KJ

Energetická hodnota	351kcal
Tuky	0,9 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,2 g
Sacharidy	79,8 g
z nichž cukry	0,3 g
Vláknina	1,4 g
Bílkoviny	5,3 g
Sůl	0,04 g

Složení: Směs mouky (rýžové, tapioky, bramborové), xanthanová guma.

Tato směs na bílý bezlepkový chléb je vyrobena z přirozeně bezlepkových surovin.

Skládá se z rýže, tapiocy, brambor, xantanová guma. Vhodná pro pečení chleba a pizzy. Toto je kilové balení, z kterého upečete 2 bochníky. Vyrobeno bez ořechů, mléka, caseinu, vajec, lepku a sóji. Vhodná pro vegetariány a vegany.

Bez obsahu jakýchkoliv alergenů, tj. bez pšeničného deproteinovaného škrobu, lupinové mouky a sojové mouky.

RECEPT NA BÍLÝ CHLÉB

Přísady:

Voda 170g/ml, mléko 220g/ml, 3-6lžic oleje, 2 celá vejce, 500g chlebové směsi, 1 lžička octa, sušené droždí Dr. Oetker, 2 lžíce cukru, 2 lžičky soli

Postup:

Smíchejte vodu, mléko, olej, vejce a ocet a vlijte do pekárny. Přidejte sůl, cukr a mouku.

Navrch nasypete sušené droždí.

Pečte na rychlý program cca 80 minut.

Po několika minutách míchání otřete spatulí stěny pekárny.

Pokračujte v pečícím programu.