

Link do produktu: <https://www.ekosklep.bio.pl/mieszanka-do-wypieku-bulek-z-nasionami-bezglutenowa-bio-500-g-bauck-hof-p-34215.html>



MIESZANKA DO WYPIEKU BUŁEK Z NASIONAMI BEZGLUTENOWA BIO 500 g - BAUCK HOF

Cena	13,41 zł
Numer katalogowy	4015637009025
Producent	BAUCK HOF
BEZ CUKRU (w składnikach)	BEZ CUKRU (w składnikach)
Producent - nazwa i adres	BAUCK GMBH, DUHENWEITZ 4, 29571 ROSCHE
Masa netto	500
BEZ GLUTENU (deklaracja)	BEZ GLUTENU (deklaracja)
WEGAŃSKI	WEGAŃSKI
Certyfikat bio	CERTYFIKAT BIO
WEGETARIAŃSKI	WEGETARIAŃSKI

Opis produktu

SKŁADNIK mąka owsiana* (bezglutenowa) 27 %, skrobia kukurydziana*, mąka jaglana pełnoziarnista*, mąka ryżowa*, zakwas z quinoa w proszku* (mąka z quinoa*, mąka ryżowa*), skrobia z tapioki*, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, sól morską, proszek do pieczenia (substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu, regulator kwasowości: winiany potasu, skrobia kukurydziana*), łupiny nasion babki jajowatej* (*certyfikowany składnik ekologiczny) **OPIS** Mieszanka do wypieku bułek bezglutenowych. Opakowanie wystarcza na 10 bułek. **WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g** Wartość energetyczna - 1472 kJ/348 kcal Tłuszcz - 2,4 gw tym kwasy tłuszczowe nasycone - 0,5 g Węglowodany - 72 gw tym cukry - 0,6 g Błonnik - 4,2 g Białko - 6,6 g Sól - 2,1 g **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA** 1. Nagrząć piekarnik do temperatury 220 stopni Celsjusza z funkcją grzania góra - dół. 2. Mieszanke wymieszać z 400 ml letniej wody, 2 łyżkami octu winnego, 2 łyżkami oleju za pomocą trzepaczki lub miksera ręcznego. 3. Ciasto uformować zwilżonymi dłońmi i podzielić na 10 kawałków. 4. Kawałki ciasta uformować na kształt okrągłych bułek i obsypać dodatkami według uznania. 5. Następnie położyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i docisnąć na szerokość kciuka, aby dobrze wyrosły w piekarniku. 6. Piec przez 35 min. **INFORMACJA ALERGENNA** Może zawierać SOJĘ, ORZECHY, nasiona SEZAMU. **ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA** Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.