Dane aktualne na dzień: 16-06-2026 23:13

Link do produktu: https://www.ekosklepbio.pl/mieszanka-do-wypieku-chleba-5-ziaren-bezglutenowa-bio-475-g-bauck-hof-p-30947.html

MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA 5 ZIAREN BEZGLUTENOWA BIO 475 g - BAUCK HOF

Cena	**16,73 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**4015637001678**
Producent	**BAUCK HOF**
WEGETARIAŃSKI	**WEGETARIAŃSKI**
Certyfikat bio	**CERTYFIKAT BIO**
WEGAŃSKI	**WEGAŃSKI**
BEZ GLUTENU (w składnikach)	**BEZ GLUTENU (w składnikach)**
BEZ GLUTENU (deklaracja)	**BEZ GLUTENU (deklaracja)**
Masa netto	**475**
Producent - nazwa i adres	**BAUCK GMBH, DUHENWEITZ 4, 29571 ROSCHE**
BEZ CUKRU (w składnikach)	**BEZ CUKRU (w składnikach)**

Opis produktu

SKŁADNIKI
mąka ryżowa pełnoziarnista*, skrobia kukurydziana*, płatki ryżowe pełnoziarniste*, mąka jaglana pełnoziarnista*, zakwas gryczany w proszku* (mąka gryczana*, mąka z komosy ryżowej*, kultury starterowe), komosa ryżowa ekspandowana*, mąka kukurydziana*, płatki gryczane*, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego*, proszek do pieczenia (substancja spulchniająca: wodorowęglan sodu, regulator kwasowości: winian monopotasowy, skrobia kukurydziana*), sól morska, substancja zagęszczająca: guma kwantanowa (*certyfikowany składnik ekologiczny)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g
Wartość energetyczna: 1443 kJ / 341 kcal
Tłuszcz: 1,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,4 g
Węglowodany: 72 g
w tym cukry: 1,0 g
Błonnik: 4,4 g
Białko: 6,1 g
Sól: 2,3 g

INFORMACJA ALERGENNA
Może zawierać soje, orzechy, nasiona sezamu oraz łubin.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
1. Nagrzać piekarnik do temperatury 225 stopni Celsjusza z funkcją grzania góra - dół
2. Mieszankę wymieszać z 475 ml letniej wody za pomocą trzepaczki lub miksera ręcznego
3. Mieszać ciasto do wyrobienia
4. Ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem (25 x 10 cm) formy do pieczenia
5. Powierzchnię wygładzić łyżką zwilżoną w wodzie, następnie posmarować ją olejem
6. Ciasto naciąć na środku za pomocą noża zanurzonego w roztopionym tłuszczu. Chleb piec w nagrzanym piekarniku do 225 stopni Celsjusza przez 50-60 minut
7. Po upieczeniu wyjąć chleb z formy i pozostawić go do wystudzenia.

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.