

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/mieszanka-do-wypieku-chleba-bezglutenowa-bio-500-g-probio-p-30451.html>



MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA BEZGLUTENOWA BIO 500 g - PROBIO

Cena	14,30 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	8595582424747
Producent	PROBIO
BEZ GLUTENU (w składnikach)	BEZ GLUTENU (w składnikach)
BEZ CUKRU (w składnikach)	BEZ CUKRU (w składnikach)
Producent - nazwa i adres	PRO-BIO, SPOL. S R.O., LIPOVA 40, 78832 STARÉ MĚSTO P. SNĚŽNÍKEM
Masa netto	500
BEZ GLUTENU (deklaracja)	BEZ GLUTENU (deklaracja)
WEGAŃSKI	WEGAŃSKI
Certyfikat bio	CERTYFIKAT BIO
WEGETARIAŃSKI	WEGETARIAŃSKI

Opis produktu

SKŁADNIKI
mąka z sorgo*, skrobia kukurydziana*, mąka gryczana*, mąka kukurydziana*, kaszka gryczana*, skrobia ziemniaczana*, łuski brzozy*, słonecznik kukurydza*, mąka ryżowa*, sól morska, psyllum*, pestki dyni kukurydza*, smolek leśny* (*certyfikowany składnik ekologiczny)

OPIS
Szybka mieszanka do przygotowania chleba.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g
Wartość energetyczna: 1487 kJ (358 kcal)
Białko: 5,5 g
W tym białko: 5,5 g
W tym białko: 5,5 g
W tym białko: 5,5 g
W tym białko: 5,5 g
W tym białko: 5,5 g
W tym białko: 5,5 g

INFORMACJA ALERGENOWA
Nie zawiera gluten.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Do 500 g mieszanki dodać 750 ml letniej wody i 14 g suchych drożdży. Wymieszać. Gotowe ciasto o konsystencji ciasta naleśnikowego włożyć do natłuszczonej mąką i posmarowanej olejem formy, przykryć i pozostawić na 40 min do wyrośnięcia. Piec 10 min w nagrzanym do 250°C piekarniku, a następnie 30 min przy 180°C. Chleb wyjąć z formy i dopieć 10 min do uzyskania złocistej skórki.
ZALECANE WARUNKI PRZECIWOCHŁOŻENIA
Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze poniżej 22°C.