



209 Solrosbrödsmix

Solrosbrödsmixen är en helmix. Man behöver endast tillsätta jäst och vatten och kan sedan baka ett saftigt och gott lagom grovt bröd. Det går lätt att ändra smaken genom att tillsätta olika smakämnen som valnötter, oliver, brödkryddor etc. Passar till limpor, tekakor och frallor

Ingredienser

Glutenfri **vetestärkelse** (max 20mg gluten/kg), solrosfrön 15%, linfrön, socker, förtjockningsmedel (E412), salt, arom (kalciumacetat).

Förpackning

1000g / påse

10 påsar / låda

40 lådor / pall

Alternativt 25 kg säck (600kg/pall)

Näringsvärde per 100g

Energi	1630kJ/390kcal
Fett	9,7g
- varav mättat fett	1,0g
Kolhydrater	69g
- varav sockerarter	6,2g
Fiber	3,9g
Protein	4,6g
Salt	1,2g

Hållbarhet

1 år från produktionsdag

Instruktioner

Lös 25g jäst i 3dl ljummet vatten. Blanda i 500g mix och mixa tills slät (5 min) håll i en smord form 1,5l. Jäs i ca 30 minuter. Baka vid 200°C i nedre delen av ugnen i ca 20-30 minuter.

Producent

MixWell AB

Sjöhagsvägen 6

724 81 Västerås

Tel 021 35 09 60

www.mixwell.com