



## 106 Naturligt glutenfritt mörkt basmjöl

Mjölmixen används vid bakning och matlagning när man vill ha en grövre struktur

### Ingredienser

Rismjöl, majsstärkelse, tapiokastärkelse, linfrö, dextros, betfibrer, förtjockningsmedel (E412), stabiliseringsmedel E464, aromämne, enzym.

### Förpackningsstorlek

1000g per kfp  
10 kfp / kartong  
40 kartonger / pall

### Näringsvärde per 100g

Energi	1508 kJ/361kcal
Fett	3,5g
-varav mättat	0,5g
Kolhydrater	74g
-varav sockerarter	8,0g
Fibrer	6,5 g
Protein	5g
Salt	0,09g

### Hållbarhet

2 år från tillverkningsdag

### Tillredningsanvisning

500g mörkt basmjöl, 30g smält margarin, 1 dl mörk sirap, 1 tsk salt, 30g jäst och 4 dl ljummet vatten. OBS! vattnet får ej vara för kallt. Rör ihop ingredienserna, använd gärna maskin och arbeta degen i ca 5 min. Håll degen i en avlång form (1,5l) och låt jäsa i ca 30-35 min. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 30 min.

### Producent

MixWell AB  
Sjöhagsvägen 6  
724 81 Västerås  
Tel 021 35 09 60  
[www.mixwell.com](http://www.mixwell.com)