



213 Havrebrödsmix

Havrebrödsmixen används för att baka ett mustigt bröd med fyllig smak och bra tuggmotstånd. 1 kg mix räcker till 2 bröd.

Ingredienser

Glutenfri **vetestärkelse** (max 20mg gluten/kg), betfibrer, dextros, linfrö, havremjöl 5% (från ren glutenfri havre), sockerkulör, förtjockningsmedel (E412), konserveringsmedel (E263), salt.

Förpackningsstorlek

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

Näringsvärde per 100g

Energivärde	1430 kJ/342kcal
Fett	3,0 g
- varav mättat	0,4 g
Kolhydrater	72 g
- varav sockerarter	10 g
Fibrer	8,4 g
Protein	2,5 g
Salt	2,0 g

Hållbarhet

1 år från tillverkningsdag

Tillredningsanvisning

Lös upp 50g jäst i 3-4 dl ljummet vatten. Blanda i 500g mix. Använd gärna degkrokar och arbeta smeten väl och håll sedan upp den i en smord form (1,5l) och låt jäsa upp till kanten (ca 15 minuter). Grädda i 200°C i ca 35 minuter. låt svalna under duk.

Producent

MixWell AB
Sjöhagsvägen 6
724 81 Västerås
Tel 021 35 09 60
www.mixwell.com