

# Schar MIX IT DUNKEL - mieszanka bezglutenowa na chleb razowy 1kg

Cena: 19,90 pln



## Opis słownikowy

Producent Bezgluten

## Opis produktu

**Składniki:** skrobia kukurydziana, mąka z siemienia lnianego 12%, mąka gryczana, otręby grochu, otręby ryżowe, błonnik jabłkowy, cukier, substancja zagęszczająca: guma guar; sól.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna w 100 g produktu: 1375 kJ/ 3276 kcal

Tłuszcz: 2,6 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,5 g

Węglowodany: 63 g

w tym cukry: 2,1 g

Błonnik: 13 g

Białko: 6,1 g

Sól: 0,75 g

**Masa netto:** 1000 g

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

**Składniki:** 500 g „Brot-Mix Dunkel”, 6g oleju, 10g drożdży suszonych, lub 16 g świeżych, 630 ml wody, 1 łyżeczkę soli

**Przygotowanie:** mąkę wsypać do miski i wymieszać z suszonymi drożdżami. Jeśli używa się drożdży świeżych, należy je najpierw rozmieszać w letniej wodzie (30°) z dodatkiem ok. pół łyżeczki cukru i wlać do mąki. Dodać sól i ugniać ok. 2 minuty. Następnie dodać stopniowo olej i ugniać kolejne 4 – 5 minut. Ciasto przełożyć do natłuszczonej i posypanej mąką foremki a następnie nakryć je wilgotną ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 30 – 45 minut do wyrośnięcia (aż do podwojenia się objętości). Po wyrośnięciu

można wierzch ciasta posmarować olejem słonecznikowym, by skórka chleba miała ładniejszy kolor. W międzyczasie włożyć pojemnik żaroodporny z wodą na dno piekarnika i rozgrzać go do 190°C (grzanie górne i dolne). Piec przez 60 minut. Wyciągnąć chleb z piekarnika i energicznym ruchem wyrzucić go z foremki. Rozkładać dopiero po całkowitym wystygnięciu. Przechowywać w lodówce. Przepis ten funkcjonuje także w automacie do pieczenia. Należy wtedy wybrać program dla chleba razowego, lub program podstawowy trwający ok. 3,5 godziny. Prosimy zwrócić uwagę na maksymalną pojemność automatu.