



# GLUTENFRI ARTESANBRÖDMIX

## ÖVERSIKT

Glutenfri blandning för artesisk brödbakning.

## ANVÄNDNING

Glutenfri artesisk brödblandning 1000 g

Vatten ca 900 g

Färska jäst 40 g

Vegetabilisk olja 50 g

Lös upp jäst i vatten, tillsätt brödblandning. Rör långsamt i 2 minuter, sedan vid medelhastighet i 2 minuter. Tillsätt vegetabilisk olja med långsam omröring under 2 minuter. Rör om medellängd i ytterligare 2 minuter. Väga 500 g bröd.

Lyfttid: 60-70 min.

Baka vid 230 ° C i ca 35 min.

## FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
394495	12,5 kg	Säck	



## LAGRING

Torr och sval



## KATEGORI

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas



## HÅLLBARHETSTID

360 dagar



## FÄRDIG PRODUKT

Bröd