



GLUTENFRI MULTISEED BRÖDMIX

ÖVERSIKT

En god glutenfri brödblandning.

ANVÄNDNING

Vatten 900 g
Multiseed 1000 g
Färsk jäst 40 g
Olja 50 g

Rör om i vatten och jäst och tillsätt sedan brödblandningen. Rör långsamt i 2 minuter och sedan i 2 minuter. Tillsätt vegetabilisk olja under omrörning och fortsätt blanda långsamt i 2 minuter. Blanda i 3 minuter. Skär in i ställen och baka.

Vilotid 10 min.
Lyfttid: ca 60-70 min.
Temperatur: 220 ° C
Koktid: 20-35 min.

FÖRPACKNING

| Kod | Storlek | Typ | Antal enheter på lastpallar |
|--------|---------|------|-----------------------------|
| 394490 | 12,5 kg | Säck | |

**LAGRING**

Torr och sval

**HÅLLBARHETSTID**

360 dagar

**KATEGORI**

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas

**FÄRDIG PRODUKT**

Bröd

**VARUMÄRKEN**

Multiseed