



Teffbroodmix

Overzicht

Teffbroodmix is een mix voor heerlijk mals volkorenbrood met 25% teff. Teff is een oergraan uit Afrika met uitzonderlijke voedingswaarden. Teffbrood is met deze rede veel gezonder dan volkorenbrood. Teff is goed voor sporters, kinderen in de groei en voor ouderen die fit en vitaal willen blijven. Bestel hier de basis voor de bereiding van Teffbrood.

Toevoeging: 66%



Opslag

Koel en droog bewaren



Houdbaarheid

270 dagen



Soort

Poeder



Allergenen

Tarwe, Gerst, Haver



Categorie

[Broodmixen](#), [Specialiteit](#)



Eindproduct

[Brood](#), [Groot brood](#)

Gebruik

Kneed een soepel deeg. Deegtemperatuur: 27°C. Direct afwegen en opbollen/ oppunten.

Bol/ puntrijs: 45 minuten. Opmaken. Narijs: ca. 75 minuten. Baktijd: ca. 35 minuten. Inschiettemperatuur: ca. 270°C.

Ingrediënten

volkorenmeel (teff), Tarwegluten, Zonnebloempitten, Havervlokken, Lijnzaad, Tarwekiemen, Gerstenmout, Bakkerszout, Emulgatoren (E471; E481; E472e), Plantaardige olie (raap), Stabilisator (calciumcarbonaat), Suiker (gebrand), Meelverbeteraar (asorbinezuur), Enzymen (tarwe)

Verpakking

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
398910	20 KG	Zak	30



Ingrediënten

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Trefbroodmix	0.666
Volkorenmeel	0.333
Gist	0.020
Water	0.650
Totaal gewicht: 1.669	

Brood in de overTEFFende trap, dat is Teffbrood. Teff is een oergraan dat zijn origine in Afrika heeft. Teff is qua voedingswaardes nog interessanter dan normaal volkorenbrood en/of spelt.

Voedingsinformatie

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1544
Energy (Kcal)	369
Vet (g)	2.0
Vet (waarvan verzadigd) (g)	1.5
Koolhydraat (g)	81.3
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	41.8
Eiwit	4.8
Vezels (g)	0.9
Zout (g)	1.9
Natrium	764.6