



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Bananenbrood

BANANABREAD

OVERZICHT

Met de Bananabread recept van Bakels Senior maakt u een overheerlijk bananenbrood. In rijpe toestand bevatten bananen veel vruchten- en druivensuikers, kalium en vitamines. Deze voedingsstoffen zorgen ervoor dat lichaam en geest scherp blijven. Bananen zijn dus goed voor iedereen die fysieke of geestelijke inspanningen moeten leveren, dus ook voor sporters! Bananabread wordt vaak gegeten als ontbijt of tussendoortje.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
BVB Banana	1.000
(over)rijpe bananen	0.400
Plantaardige olie	0.100
Water	0.325
Totaal gewicht: 1.825	

METHODE

Prak de bananen met een vlindergarde in de planeetmenger.
Voeg de overige ingrediënten toe.
Meng alles 4 minuten op de laagste versnelling tot

een homogene massa.
Vul een groot cakeblik met 1100 gram beslag.
Baktemperatuur: 160°C.
Baktijd: ±75 minuten.