



MK FIBER MIX

NISKOWĘGLOWODANOWA MIESZANKA DO WYPIEKU PIECZYWA

Składniki: błonniki roślinne (ziemniaczany, bambusowy), białko jaja kurzego, łuska babki jajowatej, substancje spulchniające: laktan kwasu glukonowego, wodorowęglan sodu; sól, stabilizatory: kwas cytrynowy, kwas askorbinowy.

Może zawierać: soję, gluten, orzechy.

Wartość odżywcza w 100g produktu	Sucha mieszanka	Chleb wg receptury
Wartość energetyczna	915 kJ / 219 kcal	405 kJ / 97 kcal
Tłuszcz	0,2g	1,5g
Węglowodany	9,8g	3,9g
Białko	21g	11g
Sól	5,7g	1,5g
Błonnik	48g	12g

Najlepiej spożyć przed: XX.XX.XXX | Nr partii: XX/XXX | Masa netto: 340g

Kraj pochodzenia: Polska

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

RECEPTURA NA CHLEB

Pieczenie tylko w foremce. Najlepiej o wymiarach 25x11x7cm lub podobnej.

Przy użyciu miksera z końcówkami do ubijania utrzyj w misce na gładką masę 250g twarogu półtłustego (możesz użyć gotowego twarogu kilkukrotnie zmielonego). Dodaj do niego 170g mieszanki i miksuj razem do powstania równomiernych grudek (pół minuty). Następnie dodaj 450ml ciepłej wody (około 40°C) i miksuj do uzyskania gładkiej masy (pół minuty). Przetóż ciasto do foremki wyłożonej pergaminem. Zwilżoną dłoń lub silikonową szpatułką wyrównaj ciasto na całej długości foremki. Odstaw do wstępnego wyrośnięcia na 15 min. W tym czasie nagrzej piekarnik do temperatury 200°C (program: termoobieg bez dodatkowych grzałek lub góra + dół). Ustaw foremkę w środku piekarnika, na kratce gdy osiągnie założoną temperaturę. Czas pieczenia 1 godzina i 15 minut. Po upieczeniu wyjmij chleb z foremki i odstaw na kratkę do wystudzenia. Zalecamy kroić i spożywać po całkowitym wystudzeniu. Gotowy chleb przechowywać w lodówce. Smacznego!

MK Nutrition Karol Trojanowski, ul. Zwycięzców 1B/28, 73-110 Stargard

Tel. 661 431 695 | biuro@mknutrition.pl | www.MKnutrition.pl