



MK SEED MIX

NISKOWĘGLOWODANOWA MIESZANKA DO WYPIEKU PIECZYWA

Składniki: ziarna łuskane (siemę lniane złote, sezam biały, dynia, słonecznik), łuska babki jajowatej, białko jaja kurzego, substancje spulchniające: lakton kwasu glukonowego, wodorowęglan sodu, kwas cytrynowy; sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy.

Wartość odżywcza w 100g produktu	Sucha mieszanka	Gotowy chleb wg receptury
Wartość energetyczna	1958 kJ / 474 kcal	1074 kJ / 260 kcal
Tłuszcz	35g	19g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,3g	2,9g
Węglowodany	0,8g	0,4g
- w tym cukry	0,6g	0,3g
Białko	27g	15g
Sól	4,0g	2,2g
Błonnik	27g	15g

Może zawierać: soję, gluten, orzechy.

Najlepiej spożyć przed: XXXX.XXX | Nr partii: XXX/XXX | Masa netto: 680g

Kraj pochodzenia: Polska | Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

RECEPTURA NA CHLEB

Ciasto przed pieczeniem ma formę półtwardą, natomiast do wypieku niezbędna będzie foremka, najlepiej o wymiarach 25x11x7 lub podobna.

Do miski wsyp 340g mieszanki (opcjonalnie dodaj 3 płaskie łyżeczki suchych drożdży tj. 15g) oraz 400ml ciepłej wody. Za pomocą łyżki lub miksera dokładnie wymieszaj do połączenia wszystkich składników i zgęstnienia całego ciasta. Następnie przelej ciasto do foremki wyłożonej pergaminem (nie więcej niż do $\frac{3}{4}$ wysokości). Odstaw do wstępnego wyrośnięcia na 15 min i w tym czasie nagrzej piekarnik do temperatury 200°C (program: termoobieg bez dodatkowych grzałek lub góra + dół). Wstaw foremkę gdy piekarnik osiągnie temperaturę. Czas pieczenia 55 – 60 minut. Po pieczeniu wyjmij chleb z foremki i odstaw na kratkę do wystudzenia. Zalecamy kroić i spożywać po całkowitym wystudzeniu oraz 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