

Link do produktu: <https://daryzdrowia.pl/mieszanka-chleba-z-pestkami-dyni-bg-500-piec-przemian-p-2043.html>



## Mieszanka chleba z pestkami dyni b/g 500 Pięc Przemian

Cena	<b>20,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>5902837810232</b>
Producent	<b>Pięc Przemian</b>

### Opis produktu

Cena detaliczna: 18,50 zł  
Cena jednostkowa: 37,00/1kg

Bezglutenowa mieszanka do wypieku chleba.

Składniki: mąka owsiana bezglutenowa, płatki owsiane bezglutenowe, pestki dyni bezłuskowej 13% mąka teff, siemię lniane, nasiona chia, słonecznik, łuska babki jajowatej, sól himalajska.

#### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

wartość energetyczna: 1559 kJ / 373 kcal

tłuszcz: 15 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,4 g

węglowodany: 39 g

w tym cukry: 1,7 g

błonnik: 15 g

białko: 16 g

sól: 1,7 g

Produkt bezglutenowy. **Produkt może zawierać alergeny: orzechy.** Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, szczelnie zamknięte.

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 190°C.
2. Brytfankę (małą keksówkę) posmaruj olejem kokosowym lub masłem klarowanym. Można ją posypać płatkami teff, płatkami owsianymi lub mielonym siemieniem lnianym.
3. Wsyp mieszankę do miski.
4. Dokładnie mieszając powoli dolewaj 500 ml mocno gazowanej wody.
5. Wymieszane ciasto przełóż do brytfanki i wsadź do piekarnika na 1,5 godziny.
6. Po upieczeniu chleb wyjmij z brytfanki i zawiń w szmatkę. Odstaw do ostygnięcia.

