OMSCHRIJVING

**ZELF JOUW BROOD BAKKEN WAS NOG NOOIT ZO MAKKELIJK!**

Maak jouw wit brood met een heerlijk luchtige kruim met de all-in mix voor wit brood!

* Enkel water toevoegen en de broodmachine doet de rest!
* Ook zonder broodmachine kan dit niet mislukken!
* Maximaal genot met minimale inspanning!

**BEREIDING MET TRADITIONELE OVEN:**

Volg deze gemakkelijke stappen:

1. Kneed de broodmix en lauw water (± 40°c) tot een soepele massa
2. Voeg extra water toe indien het deeg té droog lijkt
3. Dek het deeg af met huishoudfolie en laat het 30-40 minuten rijzen
4. Druk het deeg plat, breng het in de juiste vorm en laat het 40 minuten in een ingevette broodvorm rijzen onder huishoudfolie
5. Bak je brood in een voorverwarmde oven op ± 220°C gedurende 30-35 minuten
6. Haal het brood uit de broodvorm en laat het afkoelen op een rooster
7. Uw brood is klaar om geproefd te worden, smakelijk!

**GEBRUIKSAANWIJZIGING**

|  |
| --- |
| **Gebruiksaanwijzing / Mode d’emploi / Backanleitung / Instructions.** |
| Broodmix / Mélange pour pain / Brotmischung / Bread mix | 400g | 500g | 600g |
| Water / Eau / Wasser / Water | 260ml | 325ml | 390ml |
| Gewicht brood / Poids du pain / Brotgewicht / Weight of bread | 600g / 640g | 750g / 800g | 960g / 1000g |

**BEREIDING IN DE BROODMACHINE**

Bepaal de grootte van het brood, de kleur van de korst en het programma op de broodmachine. Doe de gewenste hoeveelheid koud water (max. 20°C) en broodmix in de broodmachine. Start de broodmachine. Haal het brood uit de broodvorm nadat het programma is afgelopen en laat het afkoelen op een rooster.

**BEWAARADVIES**

*Broodmix:*Koel en droog bewaren. Verpakking goed sluiten na gebruik.
*Brood:* Het afgekoeld brood het best bewaren in een papieren broodzak. Zo blijft het nog ± 3 dagen houdbaar. Ingevroren is het brood nog ± 2 maanden houdbaar.

**SAMENSTELLING**

Tarwebloem, glucosestroop, dextrose, zout, tarwegluten, gist, tarwezetmeel, karnemelkpoeder, veldbonenmeel, palm- en raapolie, emulgatoren: E472e en sojalecithine, mager melkpoeder, weipoeder, enzymen (tarwe), meelverbetermiddel: ascorbinezuur.