

Produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Wymaga obróbki termicznej np: pieczenia, smażenia, gotowania.

Wartość odżywcza w 100g produktu
Nutrition facts in 100g

Wartość energetyczna Energy	1420 kJ / 335 kcal
Tłuszcz / fat	1,7 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone / saturated fat	0,2 g
Węglowodany / Carbohydrate	71 g
- w tym cukry / with sugar	2,5 g
Błonnik / fiber	6 g
Białko / Protein	6 g
Sól / Salt	0 g

**Przygotujesz
w Thermomixie**

Butki żytnie

Sposób przygotowania:

Do Thermomixa włożyć 50 g drożdży, łyżeczkę cukru, 250 g ciepłej wody, 300 g mąki żytniej, 200 g mąki pszennej, łyżkę oleju i łyżeczkę soli, wyrobić ciasto 4 min / 2^o / 5^o. Ciasto przełożyć i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 40 min, uformować bułki i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 20 min. Na kładkę bułki wykonać nacięcie. Piec w wędznej nagrzanym piekarniku w temp. 200°C przez 20-25 minut. Po wyjęciu z piekarnika, bułki posmarować pędzlem namoczonym w zimnej wodzie.

www.thermomix.pl

HIGH QUALITY PRODUCT



Melvit **Żytnia**

Mąka
Do wypieku
domowego chleba

1 kg

thermomix
www.thermomix.pl

HIGH QUALITY PRODUCT



Melvit **Żytnia**

Mąka
Do wypieku
domowego chleba

PL Mąka żytnia **GB** Rye flour

Składniki: mąka żytnia
Typ 720

Kraj pochodzenia: Polska

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

**Najlepiej spożyć przed:
data i numer partii
na wierzchu torebki.**

**Informacja dla alergików:
patrz składniki pogrubioną czcionką.**

Best before: date on the packing.

Masa netto:
1 kg
Net wt.:
35,27 oz

Melvit S.A.
02-390 Warszawa ul. Grzybowska 194 lok. 91
Zakład produkcyjny:
07-413 Olsztyn-Born, Kłaki ul. Nowowiejska 35
tel. (+48 25) 760 94 51 fax (+48 25) 760 94 41
hand@melvit.com.pl
www.melvit.com.pl
Poland

HIGH QUALITY PRODUCT