



SIN GLUTEN



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

INGREDIENTE NATURAL

MASA MADRE SIN GLUTEN

PARA PANADERIA, BOLLERIA Y GALLETAS
SIN TRIGO, SIN GLUTEN, SIN MEJORANTES



3,4 kcal/g

MASA MADRE SECA SIN GLUTEN

INGREDIENTE EN POLVO PARA PANADERÍA, BOLLERÍA Y GALLETAS

DAYELET MASA MADRE SIN GLUTEN es la pieza clave para elaborar en casa un pan de alta calidad. Se trata de una masa madre elaborada con cultivos orgánicos de fuentes naturales y que ha sido desecada conservando todos los compuestos ácidos y aromáticos de los panes tradicionales. Se presenta en forma de polvo de color crema. En su elaboración se utiliza arroz orgánico molido con un cultivo de levadura natural que se refresca diariamente, en un proceso totalmente exento de gluten, y que aporta al pan una riqueza nutricional y un sabor excelente.

ADECUADO TAMBIÉN PARA PERSONAS:
diabéticas, celíacas y vegetarianas y veganas.

INGREDIENTES:
arroz orgánico molido y fermentos lácticos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

340 kcal/1424 kJ. Grasas: 3,2%. De las cuales son saturadas: 0,15%. Hidratos de carbono: 69,4%. De los cuales son polioles: 0%. Azúcares: 0%. Almidones: 69,04%. Fibra alimentaria: 3,9%. Proteínas: 8,1%. Sal: 0%.

DAYELET MASA MADRE SIN GLUTEN está especialmente indicada para todas las personas con celiaquía, con intolerancia al gluten o con dietas de descanso del trigo o dietas de control de peso.

Índice Glucémico ALTO = 80.

Producto no modificado genéticamente.

Conservar en lugar fresco, seco y alejado del suelo.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.dayelet.com/es/masa-madre-arroz.html>

**SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA,
SIN HUEVO, SIN SOJA, SIN FRUCTOSA, SIN SAL,
SIN COLESTEROL Y SIN FRUTOS SECOS.**

Si deseamos preparar un pie de masa madre fresca para añadirlo a nuestra receta habitual, procedemos de la siguiente forma: mezclar bien primero, una cantidad de DAYELET MASA MADRE SIN GLUTEN con la mitad de agua y un poco de levadura fresca. Transcurridas unas horas de fermentación, añadimos un 10% de ésta primera mezcla con diez veces más de DAYELET HARINA SIN GLUTEN y aproximadamente el mismo peso de agua, después un poco de sal y de nuevo la levadura fresca. Amasamos todo y dejamos reposar en un bol tapado. Cuando haya doblado el volumen, puede añadirse ésta masa madre fresca a la receta que se quiera elaborar en proporciones que van del 10 al 20%. Sus panes y panecillos le parecerán de otro mundo.

Para regular el sabor de los panes pueden utilizarse los ácidos cítrico y láctico para dar acidez y las sales bicarbonato sódico y cloruro cálcico para quitarla.



Emulift Ibérica, s.l.
c/ Copérnico, 40 n.4
08784 Piera (Barcelona).
Reg. Sanitario: 31.25/B.