



Lækre og luftige glutenfri havreboller

2019-11-20 14:09 CET

## NEMT OG LIGETIL: NYE ØKOLOGISKE OG GLUTENFRI BRØDMIX FRA URTEKRAM

Urtekrams nye glutenfri brødserie er baseret på en unik bage teknik, som giver luftigt brød helt fri fra gluten og med et højt fiber indhold. Dejen bliver blot pisket sammen med et piskeris til en tyktflydende masse og hældt direkte i forme. I formen hæver dejen ved stuetemperatur, og bliver derefter sat på køl. Alle opskrifter er tilsat loppefrøskaller som danner en fast gelé struktur, når dejen bliver kold. Dette bevirker, at luften fra hævningsen bliver fastholdt i brødet, og at de kan skæres ud og sættes på en bageplade uden at de falder

sammen.

Resultatet er luftige og svampede brød uden oprenset hvedestivelse. Den gode smag opnås ved anvendelsen af en række velsmagende meltyper som fra naturens side ikke indeholder gluten: Havremel, Kikærtemel, Majsmel, Quinoamel og Fuldkornsrismel.

Det nye brødmix sortiment indeholder seks forskellige varianter:

- Glutenfri Fødselsdagsboller
- Glutenfri Havreboller
- Glutenfri Boller med chiafrø
- Glutenfri Burgerboller
- Glutenfri Focciabrød
- Glutenfri Mørkt kernebrød



## Kontaktpersoner



**Sara Nyvang Hassing**

Pressekontakt

Digital Media Coordinator

sara.nyvang.hassing@midsona.dk

+45 4173 1380