

TUOTTEEN ESITTELY

Yksijyvävehnä on alkuperäinen elämän perusvilja, joka tunnetaan vehnän vanhimpana muotona jota kasvoi luonnossa jo ammoisista ajoista lähtien. Yksijyvävehnän luonnollinen geneettinen koostumus ja vähägluteenisuus tekevät siitä ylivoimaisen viljavaihtoehdon, koska se sopii ihmiskehelle nykyaikaisia hybridivehniä paremmin. Yksijyvävehnässä on 14 kromosomia, nykyvehnässä taas 42.

Yksijyvävehnä hajoo ruoansulatuksessa helpommin, minkä seurauksena sen ravinteet imeytyvät kehoon tehokkaammin. Young Living pyrkii palauttamaan yksijyvävehnän sen oikeutettuun arvostettuun asemaan maailmassa. Paljon ravinteita sisältävä, hybridisoimaton ja vähägluteeninen yksijyvävehnäjauho kuuluu jokaisen keittiön perustarpeisiin.

TÄRKEIMMÄT EDUT

- Yksijyvävehnässä voi esiintyä runsaammin ravinteita kuin nykyaikaisessa vehnässä.
- Suurempi proteiini-, fosfori-, kalium- ja B6-vitamiinipitoisuus
- Kaksi kertaa enemmän A-vitamiinia

KÄYTTÖEHDOTUS

Yksijyvävehnäjauhojen käyttö on helppoa: tavallisen vehnä- tai grahamjauhon voi korvata yksijyvävehnäjauhoilla samassa suhteessa. Yksijyvävehnäjauhon käyttö vaatii kuitenkin hieman totuttelua. Kun korvaat vehnäjauhot yksijyvävehnäjauholla, saat parhaat tulokset seuraavien ohjeiden avulla.

- Nesteen määrää on hyvä vähentää jopa 20 prosenttia tavallisten muffini-, lettu-, kakku- ja pikkuleipäohjeiden määrästä.
- Kokeile ylimääräisen munanvalkuaisen lisäämistä tavalliseen kakkutaikinaan, jotta lopputuloksesta tulee kevyt ja ilmava. Vatkaa taikinaa vähemmän ja alhaisemmalla nopeudella.

LEIPÄÄ LEIVOTTAESSA KANNATTAA PITÄÄ SEURAAVAT ASIAT MIELESSÄ

- Varo lisäämästä leipätaikinaan liikaa yksijyvävehnäjauhoja. Yksijyvävehnäjauho imee itseensä nestettä hitaammin kuin tavalliset jauhot, ja taikina on usein kosteampaa ja tarttuu kiinni pintoihin helpommin.
- Älä vaivaa taikinaa liikaa. Yksijyvävehnäjauhoihin tehty leipätaikina vaatii muita leipätaikinoita vähemmän vaivaamista.
- Kun taikina on noussut, varmista, että sen pinta ponnahtaa takaisin, kun painat sitä sormella. Jos taikina nousee liikaa, se lässähtää uunissa, ja leivän kuoresta tulee kova ja paksu.



AINESOSAT

Yksijyvävehnän (*Triticum monococcum*) täysjyväjauho (Whole Grain Einkorn Flour)

VAROITUKSET

- Sisältää gluteenia
- Valmistettu tehtaassa, jossa käsitellään pähkinöitä, maapähkinöitä, soijaa ja kananmunia.

TÄYDENTÄVÄT TUOTTEET

Kuivatut gojimarjat (Dried Wolfberries)