

RESUMEN DEL PRODUCTO

El trigo diploide es el grano original esencial de la vida, conocido como la variedad más antigua de trigo, que data de los inicios del tiempo. El código genético natural del trigo diploide y los niveles bajos de gluten lo convierten en una elección superior gracias a la compatibilidad con el cuerpo humano cuando se compara con el trigo híbrido moderno de hoy en día. El trigo diploide tiene 14 cromosomas, mientras que el trigo moderno tiene 42.

El grano del trigo diploide es fácil de digerir, por lo que se absorben mejor los nutrientes. En la actualidad, Young Living está ayudando a llevar al trigo diploide de vuelta a su prominencia legítima en el mundo. La harina de trigo diploide, que es muy nutritiva, no híbrida y es baja en gluten, es un ingrediente esencial en la despensa.

BENEFICIOS PRINCIPALES

- El grano diploide puede contar con más nutrientes que el trigo moderno.
- Más proteína, fósforo, potasio y vitamina B6
- Dos veces más vitamina A

SUGERENCIAS DE USO

La harina de trigo diploide es fácil de utilizar y puede sustituir a las harinas comunes o integrales en una proporción 1:1. No obstante, hay que acostumbrarse a la harina de trigo diploide. Siga los consejos siguientes para obtener los mejores resultados en sus recetas habituales.

- Para las recetas estándares de magdalenas, crepes, tartas o galletes, debería reducir el líquido hasta en un 20 por ciento
- En las recetas normales de bizcochos, pruebe a añadir una clara de huevo extra a la masa para que le queden ligeros y esponjosos. Además, bata la masa menos tiempo y a menor velocidad

LA ELABORACIÓN DE PAN TAMBIÉN NECESITA CONSIDERACIONES ESPECIALES

- Resista la tentación de agregar demasiada harina de trigo diploide a la masa de pan. La harina de trigo diploide absorbe líquido más lentamente que la harina normal y, a menudo, la masa queda más húmeda y pegajosa
- Evite trabajar demasiado la masa. El pan elaborado con harina de trigo diploide requiere amasarse menos que otros panes
- Cuando fermenta la masa, asegúrese de que recupera la forma cuando lo empuja con el dedo. Si la masa sube demasiado, se desinflará en el horno, lo que dará como resultado una corteza densa y dura



INGREDIENTES

Harina entera de trigo diploide (Triticum monococcum)

PRECAUCIONES

- Contiene gluten
- Elaborado en una fábrica que también procesa frutos de cáscara arbóreos, cacahuets, soja y huevos

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Bayas de goji secas