

PRODUCTOVERZICHT

Eenkoorn is het originele "eerste levensbehoefte" graan dat bekend staat als de oudste variëteit van tarwe, daterend uit het begin van de tijd. De natuurlijke genetische code en het lage glutengehalte van eenkoorn maken het een superieure keuze vanwege de compatibiliteit met het menselijk lichaam wanneer vergeleken met het moderne hybride tarwe van tegenwoordig. Eenkoren heeft 14 chromosomen, terwijl moderne tarwe er 42 heeft.

Eenkorengraan is makkelijk te verteren, zodat voedingsstoffen beter worden opgenomen. Vandaag helpt Young Living om eenkoorn terug te brengen naar zijn rechtmatige bekendheid in de wereld. Zeer voedzaam, ongehybridiseerd en laag in gluten, eenkorenbloem is een must have voor iedere voorraadkast.

PRIMAIRE VOORDELEN

- Voedingsstoffen komen meer voor in eenkorengraan dan in moderne tarwe.
- Hoger gehalte proteïne, fosfor, kalium en vitamine B6
- Twee keer meer vitamine A

AANBEVOLEN GEBRUIK

Eenkorenbloem is gemakkelijk in gebruik en kan worden vervangen in een 1:1 verhouding met patentbloem of volkoren bloem. Eenkorenbloem vergt echter wel wat gewenning. Gebruik de volgende richtlijnen voor de beste resultaten van uw standaard recepten.

- Bij recepten van een standaard muffin, pannenkoek, cake of koekjes kunt u de vloeistof verminderen met maar liefst 20 procent
- Probeer bij standaard recepten voor cake om een extra eiwit toe te voegen aan het beslag om zo het eindproduct licht en luchtig te houden. Klop ook het beslag iets minder en bij een lagere snelheid

HET BAKKEN VAN BROOD VEREIST OOK SPECIALE OVERWEGINGEN

- Weersta de verleiding om te veel Eenkorenbloem bij het brooddeeg te doen. Eenkorenbloem absorbeert vloeistoffen langzamer dan standaard bloem, en het deeg is vaak natter en plakkeriger
- Zorg dat het deeg niet te veel gekneden wordt. Brood gemaakt met eenkorenbloem moet gekneden worden dan andere broden
- Als het deeg rijst, zorg ervoor dat het terugveer wanneer u er met uw vingers op drukt. Als het deeg te veel rijst, zal het leeglopen in de oven waardoor een dichte, harde korst ontstaat



INGREDIËNTEN

Volkoren eenkorenbloem (*Triticum monococcum*)

VOORZICHTIG

- Bevat gluten
- Geproduceerd in een fabriek waar ook noten, pinda's, soja, en eieren worden verwerkt

AANVULLENDE PRODUCTEN

Gedroogde Wolfsbessen