

Details zur Mehlmischung universal

Meine liebste Mischung – UNIVERSAL: Die maisfreie Universalmehlmischung für die glutenfreie Bäckerei!

Wer neben Gluten auf Mais achten muss oder möchte, erhält mit der neuen Universalmehlmischung von *Tanjas glutenfrei* himmlische Backwaren.

Die Mischung ist ideal für folgende Teigarten:

- saftige **Rührteige**
- formstabile **Mürbeteige**: Xanthan ist in der Mischung bereit enthalten und muss somit nicht mehr extra zugegeben werden ☐
- luftige **Brandteige**
- himmlische **Waffeln & Crêpes**
- zarte **Biskuitteige**

Die Mischung kann **1:1 für alle Rezepte auf der Website eingesetzt werden, wenn dort notiert ist: helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.**

Zudem ist die Mischung bestens geeignet für **glutenhaltige Rühr-, Mürbe-*, Brandteige, Waffeln, Crêpes und Biskuit**. Die Mehlmischung UNIVERSAL kann in diesen Rezepten **1:1** ausgetauscht werden.

*bei Mürbeteig-Plätzchen stets ein Probeplätzchen backen. Sollte das Plätzchen nicht formstabil ausfallen, mit Flohsamenschalenpulver regulieren.

Auf die inneren Werte kommt es an:

- Es ist nur drin was draufsteht! Nicht-deklarationspflichtige Zutaten sind nicht enthalten.
- Das Produkt ist lt. Laboranalyse glutenfrei und somit im Rahmen der glutenfreien Ernährung bei Zöliakie erlaubt.
- Die Mischung ist so allergenarm wie nur möglich ausgearbeitet und somit ist die Mischung nicht nur gluten- und

milchfrei, sondern auch frei von glutenfreier Weizenstärke, glutenfreien Hafer, Mais, Soja, Lupine.

– Die Mischung ist ohne Zuckerzusatz und somit ist die fruktosearme Zubereitung der Backwaren daraus bestens möglich.

Zutaten der Backmischung: Reismehl, Kartoffelstärke, Tapiokastärke, Verdickungsmittel: Xanthan.

Packungsinhalt: 1kg.

Die Mehlmischung UNIVERSAL ist im [Tanjas glutenfrei Onlineshop](#) erhältlich.

