

BeSO Eiweissbrot



BeSO Eiweissbrot von TASTE ELEMENTS ist eine Spezialfertigmischung mit Hühnervolleipulver für konsistendefiniertes Brot.

Mit **BeSO Eiweissbrot** produzieren Sie im Handumdrehen ein leicht schluckbares Broterlebnis mit besonders hohem Proteingehalt!



**BeSO Eiweissbrot
NATUR**



**BeSO Eiweissbrot
MEDITERRAN**

Zubereitungsanleitung:

BeSO Eiweissbrot NATUR

300 g Fertigmischung
0,9 l Wasser
0,1 l Öl

Zutaten vermengen und glattrühren. Mit der Masse eine gut eingefettete Kastenform zur Hälfte füllen. **BeSO Eiweissbrot** 55 Min. bei 95°C Kombidampf (feuchte Hitze) fertig garen. Auskühlen lassen, wie gewünscht portionieren und genießen.

BeSO Eiweissbrot MEDITERRAN

20 g TOMATENPULVER mit 70 g Wasser vermengen und zur oben angegebenen Masse zugeben. TIPP! Verwenden Sie hier Olivenöl statt normalen Öl.

BeSO Eiweissbrot SPECK

Geben Sie unser Produkt SPECKI nach Geschmack zu.



**BeSO Eiweissbrot
SPECK**