

VCV Wintermarkt ONLINE editie 2021

speciaal aanbod Revogan



nOgluten® **BASE**

TEST onze nieuwe glutenvrije witte bakmengeling **Noglutén BASE** *
en geniet van 20% korting op een zak van 5 kg.

Noglutén BASE is net zoals de **Noglutén PLUS** (is de nieuwe naam voor de bloem met het rode etiket) **op basis van 'glutenvrij tarwezetmeel'** maar is niet gevitamineerd.
De bakresultaten zijn identiek, evenals de smaak.

Bestelcode zak 5 kg: 3951

Normale prijs 26,95€ ➡ **Promo prijs: 21,56€**

* **Noglutén BASE recepten op de achterkant**

ONTDEK ONS RUIM ASSORTIMENT GLUTENVRIJE PRODUCTEN

- **20% korting op NOGLUTEN BASE bakmengeling**
- **10% korting op alle andere glutenvrije producten (alle merken)**

- Exclusief aanbod voor de wintermarkt online editie 2021
- Gebruik de **kortingscode COEL** (coel in hoofdletters)
- Aanbod geldig tot 31 december 2021, voor **Noglutén BASE** tot 31/1/2022.
- Surf naar **webshop.revogan.be** + inlogcode aanvragen (welke u binnen de 2 werkdagen zal ontvangen)
- **Diepvries** enkel mogelijk mits zelf af te halen in Drongen
- Hulp nodig? Mail of bel naar Revogan

BROODRECEPT TRADITIONELE OVEN EN BROODBAKMACHINE.

Ingrediënten:

- 320ml lauw water
- 9g droge gist of 27g verse gist
- 500g NOGLUTEN BASE bakmengeling
- 50g zacht gemaakte boter (ongezouten)
- 5g zout
- 5g johannesbroodpitmeel

Traditionele oven:

Los de verse gist op in het lauw water.

Neem een ruime mengkom en doe daarin de NOGLUTEN BASE bakmengeling, het zout, het johannesbroodpitmeel en de boter. Meng alles goed.

Voeg daarna de opgeloste VERSE gist toe. Indien geen verse gist voeg dan de droge gist en het lauw water toe en meng alles opnieuw.

Verwarm de oven voor op 50-60 °C (hete lucht).

Doe het deeg in de ingeboterde bakvorm, dek af met huishoudfolie en laat het deeg rijzen in de oven tot het verdubbeld is in volume.

Verwijder de huishoudfolie en verhoog de oventemperatuur naar 180°C.

Laat het brood verder bakken gedurende 40 minuten.

Broodbakmachine (bij voorkeur met droge gist):

Doe het lauw water in het bakemmertje en voeg, indien er geen gistdispenser is, de droge gist toe.

Indien met gistdispenser, komt de gist er later bij: zie gebruiksaanwijzing broodbakmachine.

Meng de NOGLUTEN BASE bakmengeling met het zout en het johannesbroodpitmeel.

Voeg vervolgens de bloemmengeling en de boter toe aan de opgeloste gist in het bakemmertje.

Selecteer het GLUTENVRIJ programma of een ander programma van maximum 2 uur.

SUIKERWAFELS

Ingrediënten:

- 375g bloem Nogluten BASE
- 9g Nutriton (johannesbroodpitmeel)
- 1 ei + 2 eierdooiers
- 25g suiker
- 135ml lauwe melk
- 9g verse gist
- 200g zacht gemaakte boter (ongezouten)
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2-3g zout
- 250g parelsuiker

Los de verse gist eerst op in lauwe melk.

Voeg het zout en de Nutriton bij de bloem en meng.

Voeg daarna alle andere ingrediënten toe behalve de parelsuiker.

Kneed het geheel tot een mooi stevig beslag.

Als laatste de parelsuiker ondermengen.

Het deeg een half uur laten rusten.

Deeghoopjes maken van +/-50g en bak in een zeer warm ijzer.

De **NOGLUTEN BASE bakmengeling** is geschikt voor verschillende soorten bereidingen: brood, pistolets, cake, koekjes, wafels, pannenkoeken