

## Hirschhornsalz

Unser Hirschhornsalz lockert schwere Teige auf und sorgt für eine feine, gleichmäßige Porung.

Tipp: Verwende zusätzlich noch unsere Pottasche #7 – so geht der Teig auch in die Breite.

Dosierung: Für 500g Mehl einen gehäuften Teelöffel Hirschhornsalz in einem Esslöffel Wasser auflösen.

Inhalt: 20g

**Zutaten:** Ammoniumbicarbonat (E503) 100%

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Durchschnittliche Nährwerte  | je 100 g         |
| Brennwert                    | 643 kJ (151kcal) |
| Fett                         | < 0,5 g          |
| -davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g          |
| Kohlenhydrate                | 38 g             |
| -davon Zucker                | < 0,5 g          |
| Ballaststoffe                | < 0,5 g          |
| Eiweiß                       | < 0,5 g          |
| Salz <sup>2)</sup>           | < 0,01 g         |

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

**Allergene:** Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen