

Johannesbrødkjernemel - glutenfritt

65 g

Johannesbrødkjernemel - glutenfritt 65 g
6985

[Rapunzel Naturkost AG \(Tyskland\);](#)

Økologisk, smaksnøytralt bindemiddel og fortykningsmiddel.

Johannesbrødkjernemel (E410) er et smaksnøytralt, glutenfritt bindemiddel og fortykningsmiddel. Det er laget av frøene som sitter inni fruktbelgene fra Johannesbrødtreet (Ceratonia siliqua), som dyrkes i landene rundt Middelhavet.

Johannesbrødkjernemel (forkortes ofte til **jbkm** i en del blogger og forum rundt omkring på nettet), er ypperlig for bruk i glutenfri matlaging. Det smaker ingenting, men gjør supper og sauser tykkere og gir bedre konsistens til brød og annet bakverk laget av glutenfritt mel. Du trenger ofte kun en liten mengde for å få bedre sammenbinding og saftigere, glutenfrie bakverk.

Johannesbrødtreet fikk navnet sitt etter den bibelske personen Johannes døperen, som skal ha hatt fruktbelgene fra dette treet som eneste føde ved sitt opphold i ørkenen.

Johannesbrødbelgene er ca. 20 cm lange, læraktige frukter som inneholder 12-16 ertestore frø. Av belgene lages for øvrig et annet spesialprodukt: [Carobpulver \(smaker som kakao, men uten stimulerende innholdsstoffer\)](#).

Innhold:

Rapunzel Johannesbrødkjernemel er tørkede og pulveriserte frø fra fruktbelgene til johannesbrødtreet. Melet er framstilt av johannesbrødfø fra godkjent økologisk landbruk. [johannesbrød tegning](#)

Bruksveiledning.

1 strøken teskje til en halv liter kald eller varm væske. Til varme retter løses pulveret først opp i litt kald væske før denne blandingen røres inn i den varme retten.

Johannesbrødtreet:
[Ceratonia siliqua johannesbrødtre](#)



65 g
Nei