

*"Carbs"=Kohlenhydrate: Dieses Brot enthält nur 8,4g Kohlenhydrate pro 100g im Vergleich zu konventionellem Mischbrot: 46g Kohlenhydrate pro 100g

800g

Zubereitung für 1 Kastenbrot



Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung+200ml warmes (!) Wasser



Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Entweder mit E.A.S.Y.

- 4 große + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 5 kleine E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser



Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 10 Minuten ruhen lassen.

Nach Belieben mit Körnern oder Nüssen bestreuen.

(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen) 3.

Ofen auf 200°C 0-U-Hitze vorheizen. Auf unterster Schiene für ca. 60 Minuten backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Jetzt scannen! MIT DEINER HANDYKAMERA

% Rabatt-

codes

Ruf an oder schreib uns eine WhatsApp

(C)

+49 152 2749 2002



AirFryer Rezept!

> Fragen Rezepte & Ideen

"Weniger Industriefood

800g

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland Kontakt: support@trein-group.com

Durchschnittliche Nährwerte Energie Fett	pro 100g zubereitet 1154kJ / 269kcal 14g
davon gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zucker Ballaststoffe Eiweiß	1,7g 8,4g 1,0g 9g 22g
Salz	0,6g

Brotbackmischung "Saftiges Körnerbrot" UNSERE ZUTATEN SIND:

Leinsamen, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15% Sonnenblumenkerne, SOJAMEHL, SESAM, 10% DINKELVOLLKORNMEHL, 5% Kürbiskerne, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT.

① Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

