

Backmischung für Vital-Körnerkruste

Unsere Vital Körnerkruste ist Ihr neues Lieblingsbrot! Knackige Kruste, saftige Krume, viele leckere Saaten und Körner und vor allem: Lecker lecker lecker. Frisch gebacken ein Genuss.

ANWENDUNG

Für Brot:

350g Backmischung + 280ml Wasser 2 Minuten kneten

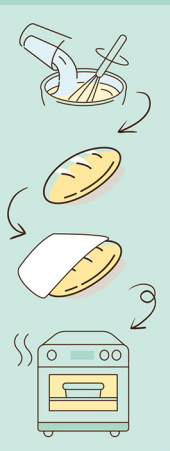
Für Baguettestange:

230g Backmischung + 180ml Wasser 2 Minuten kneten

1. Brot formen, ggf. mit Haferflocken oder Körnermix bestreuen.
2. Brot auf ein Backblech mit Backpapier legen und 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
4. Auf zweitunterster Schiene im Ofen backen.

Backzeiten: Brot: 50-60 Minuten
Baguettestangen: 25-35 Minuten

Unser Tipp: Bitte erst 10 Minuten auskühlen lassen & genießen!



NÄHRWERTTABELLE

Backmischung für Vital-Körnerkruste

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie/Energy: kJ/kcal	1710 / 409
Fett/Fats: g	20
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	2,5
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	20
Zucker/Sugar: g	2,7
Ballaststoffe/Fiber: g	19
Eiweiss/Proteins: g	27
Salz/Salt: g	1,9

ZUTATEN

Leinsamen, DINKELvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Pflanzliches Eiweiss (WEIZEN), SOJAmehl, Kürbiskerne, WEIZENkleie, ROGGENsauerteig getr., Hefe getr., Stabilisator: Guarkernmehl, SESAM, Speisesalz, Malz-extrakt (GERSTENmalz, Wasser), GERSTENmalzmehl

VERTRÄGLICHKEIT

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

WARNHINWEISE

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.
Nach öffnen bitte zeitnah aufbrauchen.

Jetzt gleich nachbestellen unter
www.channel21.de

CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22

30163 Hannover

E-Mail: info@channel21.de

MADE IN GERMANY

