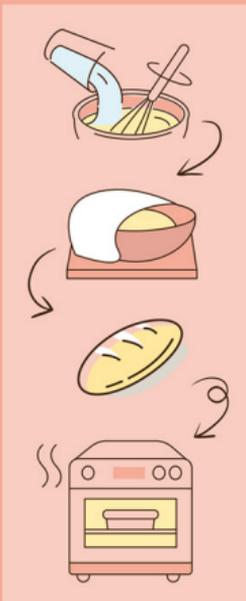


Backmischung für Molkebrot



ANWENDUNG

Für ein Brot: 400 g Backmischung und 290 ml warmes (!) Wasser mit Knethaken 5 Minuten kneten.

Für eine Brotstange: 260 g Backmischung und 190 ml warmes (!) Wasser mit Knethaken 5 Minuten kneten.

45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

1. Arbeitsplatte gut ausmehlen und Teig darin wenden (dann klebt er nicht an den Händen).
2. Teig zu Brot, Baguette-Stangen oder Brötchen formen und auf ein Backblech absetzen.
3. (Alternativ in eine Backform oder ofenfesten Kochtopf geben).
4. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 200 °C Ober-Unterhitze backen.

Backzeiten: Brot: ca. 45-50 Minuten
Stangenbrot: ca. 25-30 Minuten
Brötchen: ca. 20-25 Minuten

Unser Tipp: Frisch aus dem Ofen mit traditioneller Heumilch-Butter oder feinem Heumilch-Käse genießen - ugart!

NÄHRWERTTABELLE

Backmischung für Molkebrot

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie/Energy: kJ /kcal	1439/344
Fett/Fats: g	1,9
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	0,4
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	65,7
Zucker/Sugar: g	8,1
Ballaststoffe/Fiber: g	5,7
Eiweiss/Proteins: g	12,1
Salz/Salt: g	2,3

ZUTATEN

DINKELmehl, EMMERVollkornmehl, MOLKEpulver (8%), DINKELflocken, EINKORNvollkornmehl, DINKELvollkornsauerteig getrocknet, Kartoffelflocken, Trockenhefe, Meersalz, DINKELvollkornquellmehl, Quinoa gepufft, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

VERTRÄGLICHKEIT

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

WARNHINWEISE

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

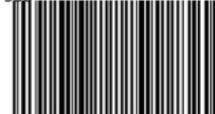
Jetzt gleich nachbestellen unter
www.channel21.de

CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22
30163 Hannover

E-Mail: info@channel21.de

500



17790000

Molkebrot, 1600 g, für 4-6 Brote
520368600000000

MADE IN GERMANY