

# Backmischung für Schwabenlaib

## ANWENDUNG

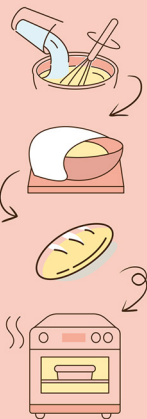
**Für ein Brot:** 400 g Backmischung und 330ml warmes (!) Wasser mit Knehtaken 5 Minuten kneten.

**Für eine Brotstange:** 260 g Backmischung und 210ml warmes (!) Wasser mit Knehtaken 5 Minuten kneten.

1. 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Arbeitsplatte gut ausmehlen und Teig darin wenden (dann klebt er nicht an den Händen).
3. Teig zu Brot, Baguette-Stangen oder Brötchen formen und auf ein Backblech absetzen.
4. (Alternativ in eine Backform oder ofenfesten Kochtopf geben).
5. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 200 °C Ober-Unterhitze backen.

**Backzeiten:** Brot: ca. 40 Minuten  
Stangenbrot: ca. 25 Minuten  
Brötchen: ca. 20 Minuten

**Unser Tipp:** Klopf mit dem Finger die Unterseite deines Brotes oder Brötchens an, als würdest du an eine Tür klopfen. Das Brot ist fertig gebacken, wenn das Klopfen hohl klingt.



## NÄHRWERTTABELLE

### Backmischung für Schwabenlaib

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie/Energy: kJ /kcal	1480/354
Fett/Fats: g	1,5
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	0,3
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	67,1
Zucker/Sugar: g	1,2
Ballaststoffe/Fiber: g	4,9
Eiweiss/Proteins: g	14,4
Salz/Salt: g	2,2

## ZUTATEN

WEIZENmehl, Kartoffelflocken, EMMERvollkornmehl (eine Weizenart), Jodsalz (Speisalz, Kaliumjodat), Trockenhefe, WEIZENvollkornsauerteig getrocknet, WEIZENKLEBER, GERSTENmalz, Karamell, 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](http://www.channel21.de)

**CHANNEL21 GMBH**

Gradestraße 22  
30163 Hannover  
E-Mail: [info@channel21.de](mailto:info@channel21.de)

500



17791000

Schwabenlaib, 1600 g, für 4-6 Brote  
520368700000000

MADE IN GERMANY