

Backmischung für Muntermacherbrot



ANWENDUNG

Für ein Brot:

400g Backmischung und 310ml warmes Wasser mit Knethaken 5 Minuten kneten.

Für eine Brotstange:

260g Backmischung und 200ml warmes Wasser mit Knethaken 5 Minuten kneten und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

10 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, Baguettstangen oder Brötchen formen.
3. Auf ein Backblech, in eine Backform oder ofenfesten Kochtopf geben und Teig nochmals 30 Min gehen lassen.
4. Anschließend im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 200°C Ober-Unterhitze backen.

Backzeiten: Brot: 40-45 Min.
Brotstangen: 30-35 Min.
Brötchen: 25-30 Min.

Unser Tipp:

Frisch aus dem Ofen mit einem feinen Haselnussaufstrich oder auch deftig mit frischem Ziegen-Käse genießen - ein Geschmackserlebnis!

NÄHRWERTTABELLE

Backmischung für Muntermacherbrot Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Energie/Energy: kJ /kcal	1599/ 382
Fett/Fats: g	8,5
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	3,2
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	56,4
Zucker/Sugar: g	6,4
Ballaststoffe/Fiber: g	7,5
Eiweiss/Proteins: g	15,6
Salz/Salt: g	2

ZUTATEN

Getreidemahlerzeugnisse (DINKELmehl, ROGGENmehl, DINKELvollkornmehl), Bananenschrot (Bananen, pfl. Kokosöl, Zucker, Honig, natürliches Aroma), SOJAflakes, Sonnenblumenkerne, Kartoffelwalzmehl, WEIZENKLEBER, Sauerteig getrocknet (ROGGEN, DINKEL), Trockenhefe, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser)

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.

Jetzt gleich nachbestellen unter
www.channel21.de

CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22
30163 Hannover

E-Mail: info@channel21.de

MADE IN GERMANY

