

Backmischung für Landbrot



ANWENDUNG

Für ein Brot:

400g Backmischung und 320ml warmes (!) Wasser mit Kneithaken 5 Minuten kneten und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Für eine Brotstange:

260g Backmischung und 200ml warmes (!) Wasser mit Kneithaken 5 Minuten kneten und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

1. Arbeitsplatte gut ausmehlen und Teig darin wenden (dann klebt er nicht an den Händen)
2. Teig mit ausreichend Mehl zu Brot, Baguettstangen oder Brötchen formen und auf ein Backblech absetzen
3. (Alternativ in eine Brot-/ Kuchenbackform geben).
4. Mit Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
5. Im unteren Drittel des Backofens bei 240°C Ober-Unterhitze backen. Backtemperatur nach 10 Minuten auf 200°C senken.

Backzeiten: Brot: 35-40 Min.
 Brotstangen: 25-30 Min.
 Brötchen: 20-25 Min.

NÄHRWERTTABELLE

Backmischung für Landbrot	
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Energie/Energy: kJ /kcal	1456 / 348
Fett/Fats: g	1,6
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	0,2
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	64,4
Zucker/Sugar: g	3,7
Ballaststoffe/Fiber: g	7,3
Eiweiss/Proteins: g	14,3
Salz/Salt: g	1,9

ZUTATEN

WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENsauerteig getrocknet, Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Trockenhefe, Apfelpulver, Meersalz, WEIZENSpeisekleie, Röstmalzmehl (GERSTE, WEIZEN), Kartoffelflocken, Säuerungsmittel Äpfelsäure, 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

MADE IN GERMANY

