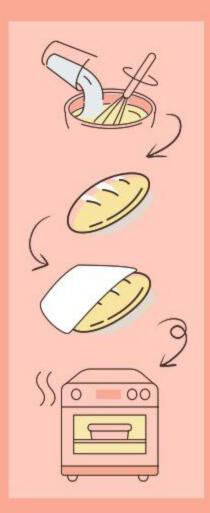
# Backmischung für Landbrot



### **ANWENDUNG**

### Für ein Brot:

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

### Für eine Brotstange:

260g Backmischung und 200ml warmes (!) Wasser mit Knethaken 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, Baguettestangen oder Brötchen formen und auf ein Backblech absetzen
- 3. (Alternativ in eine Brot-/ Kuchenbackform geben).
- 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