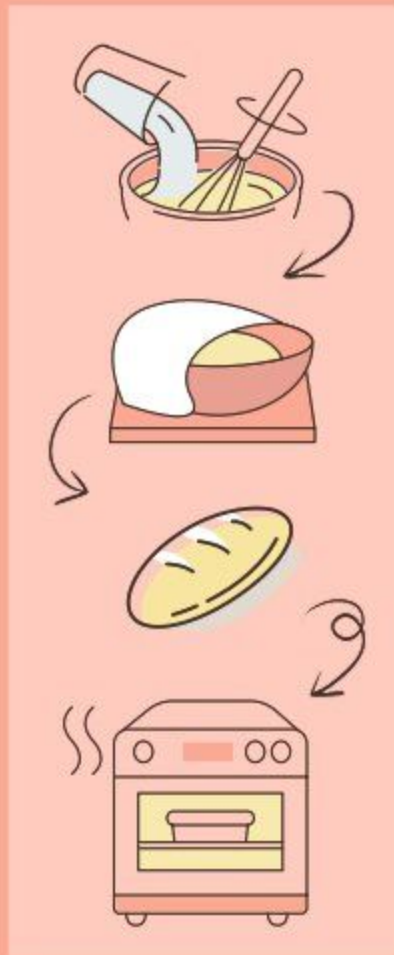


Backmischung für Schwabenlaib



ANWENDUNG

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

Für eine Brotstange: 260 g Backmischung und 210ml warmes (!) Wasser mit Kneithaken 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: Klopfe 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 (Speisealz, 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

CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22
 30163 Hannover

E-Mail: info@channel21.de

MADE IN GERMANY

