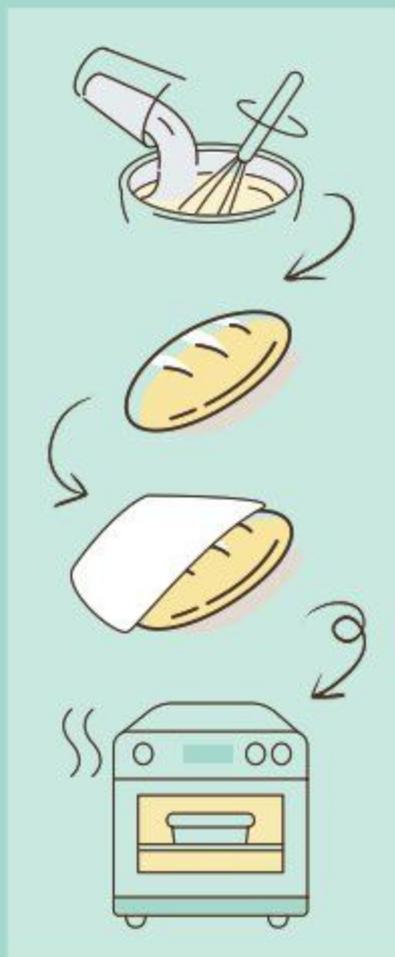


Backmischung für Vital-Haferling



ANWENDUNG

Für ein Brot:

350g Backmischung + 290ml Wasser 2 Minuten kneten.

Für eine Baguettestange:

230g Backmischung + 190ml Wasser 2 Minuten kneten.

1. Brot formen, ggf. mit Haferflocken oder Körnern garnieren.
2. Brot auf ein Backblech mit Backpapier legen und 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
4. Auf zweitunterster Schiene im Ofen backen.

Backzeiten: Brot: 50-60 Minuten
Baguettestangen: 30-40 Minuten

Unser Tipp: Bitte erst 10 Minuten auskühlen lassen & genießen!

NÄHRWERTTABELLE

| Backmischung für Vital-Haferling | |
|---|-----------|
| Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: | |
| Energie/Energy: kJ /kcal | 1624/ 388 |
| Fett/Fats: g | 12,3 |
| gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g | 1,6 |
| Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g | 31,3 |
| Zucker/Sugar: g | 5,4 |
| Ballaststoffe/Fiber: g | 8 |
| Eiweiss/Proteins: g | 33,5 |
| Salz/Salt: g | 2 |

ZUTATEN

Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), HAFERflocken, Lein-samen, DINKELmehl, Sonnenblumenkerne, HAFER-kleie, gepuffter Amarant, Kürbiskerne, Trockenhefe, Speisesalz.

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.
Nach öffnen bitte zeitnah aufbrauchen.

Jetzt gleich nachbestellen unter
www.channel21.de

CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22
30163 Hannover

E-Mail: info@channel21.de

MADE IN GERMANY

