

2-3
BROTE

Marcel's
BETTER FOOD

Serviervorschlag

TOMATEN KRÄUTERBROT

*Saftiges Dinkelbrot mit
Kürbiskernen und Tomatenstückchen*

800g

Backmischung für Tomaten-Kräuterbrot

Zubereitung für 1 Kastenbrot



Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 160ml warmes (!) Wasser

1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



Entweder mit E.A.S.Y.

- + 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- + 1 großer + 2 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- + 400g Backmischung
- + 280ml warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 30 Minuten gehen lassen.

(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

3.

Ofen auf 180°C O-U-Hitze vorheizen (160°C in der Heißluftfritteuse). Auf unterster Schiene für ca. 30 Minuten backen.

Aus der Backform stürzen.



Du hast Fragen zu unseren Produkten?
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger Industriefund bitten“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

Über WhatsApp bekommst du:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seehofstr. 2 b / 82366 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@troin-group.com

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	905kJ / 215kcal
Fett	4,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9g
Kohlenhydrate	34g
davon Zucker	2,1g
Ballaststoffe	2,8g
Eiweiß	9,6g
Salz	1,8g

Brotbackmischung "Tomaten-Kräuterbrot"

UNSERE ZUTATEN SIND: 65% DINKELMEHL, 6,5% Körbiskerne, Maismehl, Kartoffelflocken, 5% getrocknete Tomatenstückchen, Hefe getrocknet, Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Salz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Salz), Kurkuma-Extrakt, Gewürzmischung (enthält Sellerie und Senfsaat), Emulgatoren (Polyglycerinester von Speisefettsäuren und MILCHsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure. ① Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

