



Marcel's Better Food

Saftiges Körnerbrot

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260 Gramm Backmischung + 200 Milliliter warmes (!) Wasser

1. Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.
2. Teig in Marcel's E.A.S.Y. – Backform geben und 10 Minuten ruhen lassen. Nach Belieben mit Körnern oder Nüssen bestreuen.

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

3. Ofen auf 200 Grad Celsius Ober-Unter-Hitze vorheizen. Auf unterster Schiene für ca. 60 Minuten backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

Entweder mit E.A.S.Y.

- 6 mittlere E.A.S.Y.- Messlöffel Backmischung
- 3 große E.A.S.Y.- Messlöffel warmes (!) Wasser

Oder mit Küchenwaage

- 400 Gramm Brotmischung
- 300 Milliliter warmes (!) Wasser

Eat good. Feel good.

„Weniger Industrie food bitte!“

Ruf an oder schreib uns eine WhatsApp

+49 152 2749 2002



Alle Produkte auf www.marcel.s.eu

Nährwerte	pro 100 g zubereitet
Energie	1154 kJ / 269 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	8,4 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	22 g
Salz	0,6 g

Brotbackmischung

Unsere Zutaten sind:

Leinsamen, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15 % Sonnenblumenkerne, SOJAMEHL, SESAM, 10 % DINKELVOLLKORNMEHL, 5 % Kürbiskerne, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT.

Lagerhinweis: Kühl, dunkel und trocken lagern.

Inhalt: 800 Gramm

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine, Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH

Seeholzenstr. 2 b

82166 Gräfelfing

Deutschland

Kontakt: support@trein-group.com