



Marcel's Better Food

Kartoffelmeister

Sauerteigbrot ohne Weizenmehl

Zutaten: DINKELMEHL, 7 % Kartoffelflocken, EMMERVOLLKORNMEHL, Jodsalz, Trockenhefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2,2 % DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Stabilisator (Guarkernmehl), GERSTENMALZ, Karamell, Acerolakirschlorb, Enzyme.

Dinkel ist eine Weizenart.

Zubereitung:

1. Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.
Entweder mit E.A.S.Y.:
 - a. 4 große E.A.S.Y .- Messlöffel Backmischung (gestrichen)
 - b. 2 große + 1 kleiner E.A.S.Y .- Messlöffel warmes (!) Wasser
Oder mit Küchenwaage
 - c. 400 g Backmischung
 - d. 300 ml warmes (!) Wasser
2. Teig in Marcel's E.A.S.Y .- Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)
3. Ofen auf 240 °C O-U-Hitze vorheizen. Auf unterster Schiene für ca. 40 Minuten backen. Nach 10 Minuten auf 200 °C reduzieren. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100 Gramm
Energie	1008 kJ / 293 kcal
Fett	1,0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	45 g
Davon Zucker	0,8
Ballaststoffe	3,3 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	1,47 g

Allgerne: Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten.

Lagerung: Kühl, dunkel und trocken lagern.

Hinweis: Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Inhalt: 800 Gramm

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH

Seeholzenstr. 2 b
82166 Gräfelfing
Deutschland

Kontakt: support@trein-group.com