



Schnellbrot 5-Korn glutenfrei Bio, 475g

Unsere neueste Brotbackmischung



Artikelnummer 414738	GTIN-Stück 4 015637 001678	GTIN-Verpackung 4 015637 001685	eco-ID 229718	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauckhof

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Reisvollkornmehl*, Maisstärke*, Reisvollkornflocken*, Hirsevollkornmehl*, Buchweizensauerteigpulver* (Buchweizenmehl*), gepuffte Quinoa*, Maismehl*, Buchweizenflakes* (Buchweizen*), Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), Meersalz, Verdickungsmittel: Xanthan

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe Deutschlands, was uns als Naturkosthersteller zu einem echten Pionier macht. Unsere Leidenschaft: Mit Herz, Hand und Verstand leckere, gesunde Demeter- und Bio-Lebensmittel aus Tradition herzustellen.

Kurzbeschreibung

Glutenfreies Brot, lecker und schnell zubereitet

Verarbeitungshinweis

siehe Zubereitungshinweis

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Backmischung für glutenfreies Brot mit fünf verschiedenen Getreidesorten





Schnellbrot 5-Korn glutenfrei Bio, 475g

Unsere neueste Brotbackmischung



Artikelnummer 414738	GTIN-Stück  4 015637 001678	GTIN-Verpackung  4 015637 001685	eco-ID 229718	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zubereitung

Kastenform:

1. Den Backofen auf 225°C Ober - und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schnellbrot-Mischung in 475ml lauwarmem Wasser mit einem Schneebesen oder Handrührgerät kurz verrühren.
3. Nicht gehen lassen!
4. Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (25cm).
5. Von oben mit Wasser glatt streichen und anschließend mit Öl bepinseln. Mit einem in Öl getauchten Teigschaber oder Messer in der Mitte einkerben.
6. Das Brot bei 225°C für 50-60 Min. backen.
7. Gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

Brotbackautomat:

Zuerst 425ml kaltes Wasser, dann die Schnellbrot-Mischung und 1 Päckchen Trockenhefe in den Backbehälter geben. Möglichst im Schnellprogramm auf Stufe "dunkel" backen. Beim Knetvorgang 2-3 Mal den Teig mit einem Teigschaber von den Rändern lösen, damit es sich optimal mischt.

Tipp: Das Brot wird besonders saftig und vollmundig, wenn sie 125ml Wasser durch 125g Creme fraiche ersetzen.

Herstellung

Unsere Backmischung für Schnellbrot 5-Korn ist kontrolliert glutenfrei:

Jede Charge unserer glutenfreien Produkte analysieren wir direkt nach der Herstellung in unserem Labor auf Glutenfreiheit. Alle glutenfreien Produkte sind bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft registriert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Farbstoffe, ohne synthetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich, ungesüßt, glutenfrei.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten, Hafer, sonstiges glutenhaltiges Getreide

Spuren möglich: Lupine, Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Schnellbrot 5-Korn glutenfrei Bio, 475g

Unsere neueste Brotbackmischung



Artikelnummer 414738	GTIN-Stück 4 015637 001678	GTIN-Verpackung 4 015637 001685	eco-ID 229718	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Brotbackmischung für glutenfreies Brot mit fünf Getreidesorten
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1443 kJ / 341 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	2,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier