



Haferbrot Vollkorn glutenfrei Demeter, 500g

Backmischung für Vollkorn- Haferbrot mit glutenfreien Haferflocken



Artikelnummer 376737	GTIN-Stück  4 015637 007250	GTIN-Verpackung  4 015637 007267	eco-ID 247701	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, 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

Zutaten

HAFERvollkornflocken** glutenfrei 70%, Reisvollkornmehl** 22%,
Buchweizen-Sauerteigpulver* (Buchweizenmehl*), Meersalz,
Verdickungsmittel: Guarkernmehl*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, **aus biodynamischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien.

Besonderheiten

Für unser Haferbrot glutenfrei verwenden wir ausschließlich glutenfreie Haferflocken. Unsere glutenfreien Haferflocken sind in Anbau, Transport und Verarbeitung frei von Verunreinigungen mit glutenhaltigem Getreide. Wir analysieren jede Charge und garantieren < 20 ppm Gluten.

Die meisten Menschen mit einer Gluten-Unverträglichkeit können glutenfreien Hafer in ihre Ernährung mit einbeziehen, da sich die Eiweißstruktur des Hafers von der von Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste unterscheidet.

Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Verarbeitungshinweis

Im Brotbackautomaten

Zuerst 475ml Wasser, dann die Haferbrot-Mischung und 1 Päckchen Trockenhefe in den Backbehälter geben. Möglichst im 'Schnellprogramm' backen. Beim Knetvorgang 2-3 mal den Teig von den Rändern lösen, damit er sich optimal verrührt.





Haferbrot Vollkorn glutenfrei Demeter, 500g

Backmischung für Vollkorn- Haferbrot mit glutenfreien Haferflocken



Artikelnummer 376737	GTIN-Stück  4 015637 007250	GTIN-Verpackung  4 015637 007267	eco-ID 247701	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Variationen

Diese Variationszutaten können Sie im fertig angerührten Teig untermischen: 4 EL gemischte Saaten und 2-3 EL Rosinen ODER 1-2 kleine, grob geraspelte Möhren und 3 EL grob gehackte Haselnüsse ODER 75g Walnusshälften.

Zubereitung

Anleitung für die normale Zubereitung

Sie geben noch dazu: 500ml lauwarmes Wasser und 1 Packung Trockenhefe (oder 1/2 Würfel Frischhefe). Ergibt ca. 850g Brot

So einfach geht´s:

1. Mischen: Den Packungsinhalt mit 1 Packung Trockenhefe vermischen. 500 ml lauwarmes Wasser exakt abmessen und dazugeben. (Wenn Sie Frischhefe einsetzen möchten: Bitte 1/2 Würfel im lauwarmen Wasser vorab auflösen)

Keine Sorge, wenn die Backmischung zunächst sehr 'hafer-flockig' wirkt, durch das Rühren wird sie zu einem geschmeidigen Brotteig.

2. Rühren: Mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder der Küchenmaschine mit Rührbesen mindestens 5 Minuten zu einem Teig verrühren und in eine gefettete 25er Kastenform geben.

3. Glatt streichen: Den Teig in der Kastenform von oben mit reichlich Wasser glattstreichen und anschließend mit Öl bepinseln.

4. Gehen lassen. Mit einer Folie abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

5. Backen: Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 60 Minuten backen.

Tipp: Das Brot erhält eine besonders schöne Oberfläche, wenn Sie beim Backen eine feuerfeste Form mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen.

6. Auskühlen lassen: Das Brot nach dem Backen gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

Herstellung

Alle glutenfreien Produkte vom Bauckhof werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Haferbrot ist geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen.



Haferbrot Vollkorn glutenfrei Demeter, 500g

Backmischung für Vollkorn- Haferbrot mit glutenfreien Haferflocken



Artikelnummer 376737	GTIN-Stück  4 015637 007250	GTIN-Verpackung  4 015637 007267	eco-ID 247701	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Roggen, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten, Dinkel, Gerste, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

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



Haferbrot Vollkorn glutenfrei Demeter, 500g

Backmischung für Vollkorn- Haferbrot mit glutenfreien Haferflocken



Artikelnummer 376737	GTIN-Stück 4 015637 007250	GTIN-Verpackung 4 015637 007267	eco-ID 247701	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Natursauerteig
Garmethode	Nicht spezifiziert
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Backmischung für Haferbrot, glutenfrei
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1507 kJ / 357 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	61 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	8,3 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------