



Wunderbrödchen Hafer 350g Demeter gf, 350g

Voller Hafer, voller Genuss



| | | | | |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 315437 | GTIN-Stück  4 015637 015224 | GTIN-Verpackung  4 015637 015231 | eco-ID 278685 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, 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

Zutaten

HAFERvollkornflocken glutenfrei** 74 %, HAFERvollkornflakes glutenfrei* 10 % (HAFER*), Goldleinsaat geschrotet*, gemahlene Flohsamenschalen*, HAFERkleie glutenfrei** 2 %, Steinsalz

**aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Für uns als Mühle, mit regionalen Wurzeln und enger Verbundenheit mit unseren Landwirten, spielt Hafer eine wichtige Rolle. So ist Hafer auch die Basis unseres beliebten Bauckhof Wunderbröds. Und das gibt es jetzt auch in Klein! Für das gemütliche Frühstück oder Abendbrot, für den schnellen Snack unterwegs oder die Picknick-Tafel. Dieses Produkt ist bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft registriert.

Besonderheiten

Milder Hafergeschmack, Demeter, Glutenfrei, Hafer aus der eigenen Mühle, schnell und einfach, vegan, Variable Zubereitungen

Kurzbeschreibung

Außen hell, innen saftig – dieses Wunderbrödchen bietet den puren Hafergenuss. Egal ob herzhaft belegt oder mit süßem Aufstrich, ist das Wunderbrödchen Hafer mit seinem Wunderbar milden Geschmack für alles zu haben. Dabei ist es sogar glutenfrei und entspricht bester Demeter-Qualität.





Wunderbrödchen Hafer 350g Demeter gf, 350g

Voller Hafer, voller Genuss



| | | | | |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 315437 | GTIN-Stück  4 015637 015224 | GTIN-Verpackung  4 015637 015231 | eco-ID 278685 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Verarbeitungshinweis

Frisch gebackene Brötchen
im Handumdrehen: Wasser
dazugeben, quellen lassen,
formen und ab in den Ofen! Leckere
Brötchen – ohne Gehzeit, in ca. 40 Minuten.
In gewohnter Bauckhof Qualität,
glutenfrei und mit Hafer aus bio-dynamischem
Anbau! Unser Wunderbrödchen
Hafer ist Hafer-Genuss pur – feinkernig
und innen saftig, dabei mild im Geschmack.
Du kannst es herzhaft belegen
oder süß, je nachdem wie du dein Brötchen
am liebsten isst. Lass dich auch
von unserm Wunderbrödchen Protein
begeistern!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Fitnessbrötchen
350 g Brötchenmischung,
250 g Magerquark und 250 ml
heißes Wasser
Quark mit heißem Wasser aus dem
Wasserhahn verrühren, bis sich
der Quark löst. Brötchenmischung
in die Quark-Wasser-Mischung
einrühren. Brötchen formen und
im vorgeheizten Backofen
bei 200° C Ober-/Unterhitze für
35 Minuten backen.

Hafer-Stulle
350 g Brötchenmischung und
350 ml lauwarmes Wasser
Brötchenmischung mit Wasser
aufgießen und vermischen. Den
Teig 5 Minuten quellen lassen.
Anschließend zu einem Brotlaib
formen und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Blech legen. Im
vorgeheizten Backofen bei 220 °C
Ober-/Unterhitze für 60 Minuten
backen.



Wunderbrödchen Hafer 350g Demeter gf, 350g

Voller Hafer, voller Genuss



| | | | | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| Artikelnummer 315437 | GTIN-Stück 4 015637 015224 | GTIN-Verpackung 4 015637 015231 | eco-ID 278685 | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

Zubereitung

Zubereitung
für 8 Brötchen

Zutaten:
350 g Brötchenmischung,
400 ml Wasser (lauwarm)

1. Backofen auf 220 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Brötchenmischung mit
Wasser in einer Schüssel
kurz verrühren. Teigmasse
5 Minuten quellen lassen.

3. Mit angefeuchteten
Händen die Teigmasse in
acht gleichgroße Stücke
teilen, zu Kugeln rollen
und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech
setzen. Die Teiglinge
flach drücken, sodass
sie eine Höhe von etwa
2 cm haben.

4. Die Brötchen (ohne
Gehzeit) auf mittlerer
Höhe in den vorgeheizten
Backofen schieben.

5. Nach etwa 35 Minuten
Backzeit aus dem Ofen
nehmen und auf einem
Gitterrost gut auskühlen
lassen.

Herstellung

Mit jeder Tüte Bauckhof Wunderbrödchen
hilfst du, immer mehr
Quadratmeter Land vor Pestiziden
zu retten. Gut für die Regenwürmer,
gut für das Klima, gut für uns alle.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Tipp: Gut zum Einfrieren geeignet.



Wunderbrödchen Hafer 350g Demeter gf,
350g
Voller Hafer, voller Genuss



| | | | | |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 315437 | GTIN-Stück  4 015637 015224 | GTIN-Verpackung  4 015637 015231 | eco-ID 278685 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier

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

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Wunderbrödchen Hafer 350g Demeter gf, 350g

Voller Hafer, voller Genuss



| | | | | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| Artikelnummer 315437 | GTIN-Stück 4 015637 015224 | GTIN-Verpackung 4 015637 015231 | eco-ID 278685 | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

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
Welcher Standard wird erfüllt..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Backmischung für glutenfreie Brötchen auf Basis von Hafer
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1552 kJ / 369 kcal
Fett..... 8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,3 g
Kohlenhydrate..... 52 g
davon Zucker..... 0,9 g
Ballaststoffe..... 13 g
Eiweiß..... 14 g
Salz..... 1,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... Papier

Preise und Konditionen

Pfand..... nein