



Pinsateig Bio glutenfrei, 350g

Glutenfreie Backmischung für Pinsa - mit Sauerteig



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
442238	 4 015637 023755	 4 015637 023793	321283	

Marke

Bauck Mühle

Qualität

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

Allgemeines

Die Bauck GmbH wurde 1969 gegründet, um Bio- und Demeter-Erzeugnisse der Region zu vermarkten. Noch heute ist die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eines der wichtigsten Ziele des Naturkostherstellers.

Vollwertige Müslis, erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Torten, Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges und herzhafte Veggie-Mischungen, alles oft glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauck Mühle vertreibt die Bauck GmbH heute rund 150 Produkte. Immer unter dem Motto: „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“

Die Bauck Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Seit 2005 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

Besonderheiten

Lebensmittel gentechnikfrei
ohne Aroma
ohne Synth. Farbstoffe
ohne synth. Konservierung
Rohstoffe nicht jodiert
rein pflanzlich
laktosefrei
vegetarisch
vegan
glutenfrei

Kurzbeschreibung

Pizza und Pinsa haben beide ihren Ursprung in Italien, aber was unterscheidet die beiden eigentlich? Da ist zum einen die Form, mal rund, mal eher länglich-oval. Und zum anderen der Mix an Mehlen und dem Plus an Sauerteig bei der Pinsa.

Unsere Pinsa wird nicht zuletzt Dank ihrer glutenfreien Mehlmischung schön luftig gebacken, besticht innen durch ihre saftig weiche Krume und ist dabei außen wunderbar knusprig.

In unserer Backmischung ist nichts drin, was du und wir nicht brauchen.





Pinsateig Bio glutenfrei, 350g

Glutenfreie Backmischung für Pinsa - mit Sauerteig



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
442238	 4 015637 023755	 4 015637 023793	321283	

Gebrauchsanweisung

für 3 Pinsen
Pck. Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 El Öl / (z.B. Oliven- oder Rapsöl)

Für den Belag:
150 g (vegane) Crème fraîche
150 g geriebener (veganer) Käse
Topping und Gewürze nach Wahl

1. Backmischung in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe verrühren, dann Wasser und Öl hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

2. Teig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl bestreichen. Teig in 3 gleichgroße Stücke zu ovalen Fladen ausrollen (ca. 1-1,5cm dick) und auf das Blech legen. Den ausgerollten Teig mit Crème fraîche bestreichen, nach Belieben würzen und nach Wunsch belegen. Anschließend mit Käse bestreuen.

4. Pinsen nochmal 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Backblech auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten backen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Herstellung

Bio machen wir schon immer – weil es besser ist.
Für das Klima, für den Genuss und für unser Morgen.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Pinsateig Bio glutenfrei, 350g

Glutenfreie Backmischung für Pinsa - mit Sauerteig



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
442238	 4 015637 023755	 4 015637 023793	321283	

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Diverse Länder

Zutaten

Maisstärke*, Reismehl*, glutenfreies HAFERmehl*, gemahlene Flohsamenschalen*, Kichererbsenmehl*, Hirsevollkornmehl*, Buchweizen-Sauerteigpulver* (Buchweizenmehl*), Steinsalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

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

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, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Hafer, Mais

Weitere Eigenschaften

vegan✓ vegetarisch✓ glutenfrei✓ laktosefrei✓ ungesüßt✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Salzart..... Steinsalz

Triebmittel..... Natursauerteig

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..... Backmischung

Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche



Pinsateig Bio glutenfrei, 350g

Glutenfreie Backmischung für Pinsa - mit Sauerteig



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
442238	 4 015637 023755	 4 015637 023793	321283	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1463 kJ / 345 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	0,4 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	5,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,77 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,350 kg
-------------	----------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	OPP, Pappe

Preise und Konditionen

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