



Dinkelbrot Vollkorn Demeter, 500g

Vollkornbrot in Demeter Qualität selbst gebacken, schnell und einfach!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
361431	 4 015637 821306	 4 015637 800264	519	

Marke

Bauckhof

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

DINKELvollkornmehl** 89%, ROGGENvollkornmehl**,
ROGGENvollkorn Sauerteigpulver* (ROGGENvollkornmehl*), Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Dinkel ist eine Weizenart.*

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, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen.

Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Besonderheiten

Unsere Backmischungen aus der Bauckhof Mühle werden hergestellt nach traditionellen Rezepten ohne Verwendung von Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern oder Backhilfsmitteln. Alle Zutaten sind natürlich aus biologischem Anbau. Unsere Brotmischungen gelingen im Backautomaten, als Kastenbrot oder als freigeschobenes Brot. Die handlichen 500g Packungen ergeben jeweils 700g Brot. Das breite Sortiment umfasst Vollkornbrote, Mehrkornbrote, Graubrote, Dinkelbrote und Ciabatta.

Kurzbeschreibung

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





Dinkelbrot Vollkorn Demeter, 500g

Vollkornbrot in Demeter Qualität selbst gebacken, schnell und einfach!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
361431	 4 015637 821306	 4 015637 800264	519	

Verarbeitungshinweis

Im Brotbackautomaten

1. Zutaten hinein: 325 ml lauwarmes Wasser, den Packungsinhalt und 1 Packung Trockenhefe oder 20 g Frischhefe in den Backbehälter geben. Die Reihenfolge der Zutaten entnehmen Sie bitte der Anleitung Ihres Brotbackautomaten.
2. Einschalten: Das Programm für Vollkornbrot einstellen. Wenn möglich das Brot im Schnellprogramm backen. Die optimale Laufzeit im Automaten für dieses Brot ist 3 Stunden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Brot selbst gebacken, schnell und einfach für Kastenbrot, Brötchen und im Brotbackautomaten. Leckere Variationen sind unter Zugabe z.B. von Gemüse (Karotte, Knoblauch, Paprika, Zwiebel), Gewürzen und Kräutern, Käse, Kleie, Müsli, Nüssen, Rosinen, Saaten und Kerne oder auch Schinken möglich. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: info@bauckhof.de.

Zubereitung

Brot selbst gebacken, schnell und einfach!

Sie geben nur noch Wasser und Hefe dazu. Ergibt 700g Brot

So einfach geht's

1. Mischen: Den Packungsinhalt mit 1 Packung Trockenhefe oder 20g Frischhefe vermischen. 325 ml lauwarmes Wasser dazugeben.
2. Kneten: Zusammenkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht (ca. 3-5 Minuten).
3. Gehen lassen: Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen (z. B. im Backofen bei 30°C).
4. Nochmal kneten und gehen lassen: Kurz durchkneten. Mit Hilfe von etwas Mehl zu einem Brotlaib formen und auf ein gefettetes Backblech oder eine gefettete 26 cm - Kastenform legen. Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
5. Backen: Die Oberfläche des Brotes der Länge nach 1 cm tief einschneiden und mit Wasser bestreichen oder besprühen. Für ein extra leckeres Brot die Oberfläche mit Dinkelflocken, Sesam oder Leinsaat bestreuen. Eine Schale heißes Wasser in den Ofen stellen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 220°C backen, dann die Temperatur auf 200°C senken und weitere 50 Minuten backen (Gas-Stufe 4 und 3, Umluft 200°C und 180°C).

Herstellung

Das Getreide wird in unserer Mühle zu Mehl gemahlen. Im Labor wird sowohl das Getreide als auch das Mehl intensiv untersucht. Das Getreide kommt aus biologisch-dynamischem, regionalem Anbau von der Demeter Erzeugergemeinschaft Nord. Alle Zutaten werden in unserem Hause zusammengestellt und sorgsam abgepackt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, bei Raumtemperatur.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten, Dinkel, Roggen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Gerste, Hafer, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Dinkelbrot Vollkorn Demeter, 500g

Vollkornbrot in Demeter Qualität selbst gebacken, schnell und einfach!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
361431	 4 015637 821306	 4 015637 800264	519	

Weitere Eigenschaften

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



Dinkelbrot Vollkorn Demeter, 500g

Vollkornbrot in Demeter Qualität selbst gebacken, schnell und einfach!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
361431	 4 015637 821306	 4 015637 800264	519	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Natursauerteig
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	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Backmischung für Dinkelvollkornbrot
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1425 kJ / 337 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	60 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

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