



# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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

## Zutaten

Reisvollkornmehl\* 39%, Maisstärke\*, Maismehl\*, Quinoa-Sauerteigpulver\* 7% (Quinoamehl\*, Reismehl\*, Starterkulturen), Sonnenblumenkerne\*, Leinsaat\*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*, SESAM\*, Meersalz, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), Verdickungsmittel: Xanthan

enthält folgende allergene Zutaten: Sesam

*\*aus kontrolliert ökologischer 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

Ein glutenfreies Bio-Brot zum Selberbacken, das immer gelingt. Hefefrei und mit Vollkorn-Reismehl.

## Kurzbeschreibung

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

## Verarbeitungshinweis

Sie geben nur noch 500ml Wasser dazu. Ergibt ca. 850g Brot. Backofen auf 220°C vorheizen. Die Schnellbrot-Mischung mit 500 ml kaltem Wasser verrühren. Nicht gehen lassen!!! Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24,25 oder 26 cm). Von oben mit Wasser glatt streichen. Eine feuerfeste Schüssel mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen. Das Brot 5 Minuten backen, dann der Länge nach in der Mitte tief einschneiden. Weitere 53 Minuten auf der untersten Schiene backen. Gleich aus dem Kasten nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.





# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mit der Bauckhof Backmischung Schnellbrot können Sie in nur 60 Minuten ein knusprig- frisches glutenfreies Brot zaubern. Sie geben nur 500 ml Wasser zu der Mischung: Anrühren 2 Minuten, 0 Minuten gehen lassen, Backen 58 Minuten. Fertig. Mit Saaten, ohne Gluten.

## Zubereitung

Schnellbrot in 60 Minuten

Sie geben nur noch 500 ml Wasser hinzu. Ergibt 850 g Brot.

So einfach geht's:

1. Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen (Gasstufe 4).
2. Die Schnellbrot-Mischung in 500 ml kaltem Wasser verrühren.
3. Nicht gehen lassen!!!
4. Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24, 25 oder 26 cm).
5. Von oben mit Wasser glattstreichen.

**Tipp:** Die Oberfläche des Brotes wird besonders schön, wenn Sie sie mit einem neutralen, hoch erhitzbaren Öl oder zerlassener Margarine bestreichen.

6. Eine feuerfeste Form mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen.
7. Das Brot 5 Minuten backen, dann der Länge nach in der Mitte tief einschneiden.
8. Weitere 53 Minuten auf der untersten Schiene backen.
9. 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 Schnellbrot 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.

## 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, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

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

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

**enthalten:** Sesam, Mais

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

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



# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf  
die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Salzart</b> .....	Meersalz
<b>Triebmittel</b> .....	Natursauerteig
<b>Garmethode</b> .....	Nicht spezifiziert
<b>Nitritpökelsalz</b> .....	nein

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Backmischung für Reisbrot mit Reismüllkornmehl
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	1526 kJ / 362 kcal
<b>Fett</b> .....	6,7 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	0,9 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	64 g
<b>davon Zucker</b> .....	0,7 g
<b>Ballaststoffe</b> .....	6,1 g
<b>Eiweiß</b> .....	7,8 g
<b>Salz</b> .....	2,3 g
<b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> .....	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Papier

## Preise und Konditionen

<b>Pfand</b> .....	nein
--------------------	------