



Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

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



Artikelnummer 365738	GTIN-Stück 4 015637 823126	GTIN-Verpackung 4 015637 803456	eco-ID 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'!



Artikelnummer 365738	GTIN-Stück 4 015637 823126	GTIN-Verpackung 4 015637 803456	eco-ID 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'!*



Artikelnummer 365738	GTIN-Stück 4 015637 823126	GTIN-Verpackung 4 015637 803456	eco-ID 63749	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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 / 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 für Reisbrot mit Reissvollkornmehl
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

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