



Wunderbrød glutenfrei Bio, 600g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe. Nach norwegischer Original-Rezeptur.



Artikelnummer 385538	GTIN-Stück 4 015637 826417	GTIN-Verpackung 4 015637 806365	eco-ID 170967	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

HAFERvollkornflocken* glutenfrei, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, geschrotete Leinsaat*, SESAM*, Leinsaat*, Chiasamen 3% (Salvia hispanica)*, Hirsevollkornflocken*, gemahlene Flohsamenschalen*, Meersalz

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

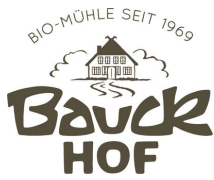
Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe Deutschlands, was uns als Naturkosthersteller zu einem echten Pionier macht. Unsere Leidenschaft: Mit Herz, Hand und Verstand leckere, gesunde Demeter- und Bio-Lebensmittel aus Tradition herzustellen.

Kurzbeschreibung

Life-Changing Wunderbrød nach norwegischer Original-Rezeptur. Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe.

Kontrolliert glutenfrei.





Wunderbrød glutenfrei Bio, 600g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe. Nach norwegischer Original-Rezeptur.



Artikelnummer 385538	GTIN-Stück  4 015637 826417	GTIN-Verpackung  4 015637 806365	eco-ID 170967	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Zubereitung auf dem Backblech
Ein sehr saftiges, leckeres Brot. Kein Knäckebröt!
Packungsinhalt in 1 Liter kaltes Wasser einrühren und mindestens 3 Stunden quellen lassen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig ausstreichen.
In den kalten Backofen stellen und ohne Vorheizen bei 200 ° C Ober- und Unterhitze ca. 80 Minuten backen

Verarbeitungshinweis

siehe Zubereitungshinweis

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Backmischung für Life-Changing Wunderbrød. Ergibt ca. 980 g Brot.



Wunderbrød glutenfrei Bio, 600g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe. Nach norwegischer Original-Rezeptur.



Artikelnummer 385538	GTIN-Stück  4 015637 826417	GTIN-Verpackung  4 015637 806365	eco-ID 170967	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zubereitung

Langsame Grund-Zubereitung

1. Den Packungsinhalt in eine Schüssel geben und mit 500 ml kaltem Wasser übergießen.
2. Den Teig gründlich verrühren und für 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
3. Den festen Teig in eine gut gefettete Kastenform (25 x 10 cm) geben.
4. Mit einem angefeuchteten Teigschaber in der Form verteilen und glatt streichen.
5. Das Brot in den kalten Backofen stellen und ohne Vorheizen bei 200 ° C Ober- und Unterhitze für ca. 80 Minuten backen.
5. Gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

Schnelle Zubereitung

Wie oben aber mit 600 ml kochendem Wasser anrühren und 20 Minuten quellen lassen. Im vorgeheizten Backofen für 70 Minuten bei 200 ° C Ober- und Unterhitze backen.

Tipp: Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen. Alle Wunderbrøds eignen sich gut zum Einfrieren.

Lagerhinweis: Am Besten in luftdurchlässigen Behältnissen bzw. Papiertüten aufbewahren.

Herstellung

Unsere Backmischung für Wunderbrød ist kontrolliert glutenfrei:

Jede Charge unserer glutenfreien Produkte analysieren wir direkt nach der Herstellung in unserem Labor auf Glutenfreiheit. Alle glutenfreien Produkte sind bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft registriert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.



Wunderbrød glutenfrei Bio, 600g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe. Nach norwegischer Original-Rezeptur.



Artikelnummer 385538	GTIN-Stück  4 015637 826417	GTIN-Verpackung  4 015637 806365	eco-ID 170967	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Schalenfrüchte

enthalten: Sesam, Hafer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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



Wunderbrød glutenfrei Bio, 600g

Proteinreich. Ohne Mehl und ohne Hefe. Nach norwegischer Original-Rezeptur.



Artikelnummer 385538	GTIN-Stück 4 015637 826417	GTIN-Verpackung 4 015637 806365	eco-ID 170967	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Brotbackmischung für glutenfreies Hafervollkornbrot
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1943 kJ / 467 kcal
Fett	28 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Vitamine & Mineralien

Eisen	5,9 mg
Magnesium	247 mg
Mangan	3,2 mg
Phosphor	460 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Eisen	42 %
Magnesium	66 %
Mangan	160 %
Phosphor	66 %

Sonstige Analysewerte

Linolensäure	4,1 g
--------------	-------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier