



# Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



<b>Artikelnummer</b> 414438	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 827445	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806952	<b>eco-ID</b> 210569	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Bauckhof

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, 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

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

HAFERvollkornmehl\* glutenfrei 34%,  
Maisstärke\*, Buchweizenvollkornmehl\*,  
Braunhirsevollkornmehl\*,  
Kartoffelstärke\*, Buchweizensauerteigpulver\*  
(Buchweizenmehl\*), Meersalz,  
Verdickungsmittel: Xanthan,  
gemahlene Flohsamenschalen\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Backmischung für glutenfreies Brot

auf Basis von Hafermehl.

Ergibt ca. 825 g Brot

## Besonderheiten

Dieses Produkt ist 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.





# Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

*glutenfreies Krustenbrot mit Hafer*



<b>Artikelnummer</b> 414438	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 827445	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806952	<b>eco-ID</b> 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Bio Krustenbrot glutenfrei

Backmischung für glutenfreies Brot auf Basis von Hafermehl.

Ergibt ca. 825g Brot

## Rezept, Zubereitung

Partystangen

1.) Den Teig wie für das Krustenbrot

zubereiten. ( Punkt 1 )

2.) Teig in 2 gleich große

Stücke teilen, mit feuchten Händen

zu Stangen formen und

längs auf das Backblech legen.

3.) Brote für 10 Min. bei 250°C

backen, dann für 25 Min. bei

220°C fertig backen.

Partyvariationen

Extra Zutaten nach dem Teigkneten

kurz unter den Teig

heben.

Extra lecker zur italienischen

Küche: 50 g eingelegte getrocknete

Tomaten

Extra griechisch:

50 g entsteinte Oliven

Extra deftig: 4 EL Röstzwiebeln



# Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

*glutenfreies Krustenbrot mit Hafer*



<b>Artikelnummer</b> 414438	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 827445	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806952	<b>eco-ID</b> 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Zubereitung

Benötigte Zutaten:

- 500 g Mischung
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 500 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

- 1.) Packungsinhalt, Hefe und lauwarmes Wasser mit Knethaken nur kurz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 2.) Teig mit angefeuchteten Händen oder Teigschaber in der Schüssel zusammenschieben.

Dann

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kippen oder in eine gefettete Kastenform geben.

3.) Brot mit angefeuchtetem Teigschaber glattstreichen und in die gewünschte Form bringen.

4.) Brot am warmen Ort 30 Min. abgedeckt gehen lassen.

5.) Backofen auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6.) Feuerfeste Schüssel auf den Boden des Backofen stellen. Schüssel direkt vor dem Einschoben des Brotes mit ca. 100 ml kochendem Wasser füllen.

7.) Nach 10 Min. Backzeit den Dampf durch kurzes Öffnen der Klappe raus lassen. Backtemperatur auf 220°C reduzieren und weitere 50 Min. backen.

Tipp: Bestreuen Sie das Brot vor dem Backen mit 1-2 EL Reismehl.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme schützen



# Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

*glutenfreies Krustenbrot mit Hafer*



<b>Artikelnummer</b> 414438	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 827445	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806952	<b>eco-ID</b> 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt. :

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

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

**enthalten:** Hafer

**nicht enthalten:** Kuhmilchprotein, Milchprotein, Fruktose, Zimt, Glutamat, Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



<b>Artikelnummer</b> 414438	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 827445	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 806952	<b>eco-ID</b> 210569	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Salzart	Meersalz
Packungsart	Kleinpackung
Garmethode	Blindbacken
Nitritpökelsalz	nein
Palmfett, Palmöl	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	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 glutenfreies Brot auf Basis von Hafer
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1470 kJ / 348 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	7,5 g
Salz	1,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier

## Preise und Konditionen

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