



Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück 4 015637 827445	GTIN-Verpackung 4 015637 806952	eco-ID 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



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 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



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 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



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 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



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück 4 015637 827445	GTIN-Verpackung 4 015637 806952	eco-ID 210569	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Salzart	Meersalz
Packungsart	Kleinpäckung
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
-------	------