



# Dinkelsauerteig Extrakt, 30g

Unser Dinkelsauerteig Extrakt zeichnet sich durch sein mildes, feinwürziges Aroma aus und bringt einen zart nussigen Geschmack in ein Brot.



<b>Artikelnummer</b> 100994	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395336	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396333	<b>eco-ID</b> 256480	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Agava



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

Dinkelvollkornmehl\*, Starterkulturen.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



## Allgemeines

Unser Dinkelsauerteig Extrakt zeichnet sich durch sein mildes, feinwürziges Aroma aus und bringt den leckeren, zart nussigen Geschmack des Dinkels in ein frisch gebackenes Brot.

Für 2 Brote bitte noch hinzufügen:

1 kg Mehl (nach Wahl), 18 g Backhefe (da das Extrakt selbst keine Triebkraft hat), 750 ml Wasser, 2 TL Salz

1. Alle Zutaten vermengen.
2. Den Teig 6 Minuten lang kneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig formen, mit Mehl bedecken (damit es nicht mehr so klebrig ist) und in eine Form geben.
5. Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
6. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen; nach dem Einschieben der Brote 40 ml Wasser in einem Gefäß auf die unterste Schiene stellen; das Brot 60 Minuten backen lassen.
7. Das Brot auskühlen lassen.

## Kurzbeschreibung

Unser Dinkelsauerteig Extrakt zeichnet sich durch sein mildes, feinwürziges Aroma aus und bringt den leckeren, zart nussigen Geschmack des Dinkels in ein frisch gebackenes Brot.



## Dinkelsauerteig Extrakt, 30g

Unser Dinkelsauerteig Extrakt zeichnet sich durch sein mildes, feinwürziges Aroma aus und bringt einen zart nussigen Geschmack in ein Brot.



<b>Artikelnummer</b> 100994	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395336	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396333	<b>eco-ID</b> 256480	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für 2 Brote bitte noch hinzufügen:

1 kg Mehl (nach Wahl), 18 g Backhefe (da das Extrakt selbst keine Triebkraft hat), 750 ml Wasser, 2 TL Salz

1. Alle Zutaten vermengen.
2. Den Teig 6 Minuten lang kneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig formen, mit Mehl bedecken (damit es nicht mehr so klebrig ist) und in eine Form geben.
5. Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen.
6. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen; nach dem Einschieben der Brote 40 ml Wasser in einem Gefäß auf die unterste Schiene stellen; das Brot 60 Minuten backen lassen.
7. Das Brot auskühlen lassen.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**enthalten:** Gluten, Dinkel

**Spuren möglich:** Soja, Gerste, Hafer, Roggen, Weizen

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

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓



# Dinkelsauerteig Extrakt, 30g

Unser Dinkelsauerteig Extrakt zeichnet sich durch sein mildes, feinwürziges Aroma aus und bringt einen zart nussigen Geschmack in ein Brot.



<b>Artikelnummer</b> 100994	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395336	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396333	<b>eco-ID</b> 256480	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Triebmittel..... Natursauerteig  
Getreidesorten..... Dinkel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Dinkelsauerteig Extrakt, getrocknet  
Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1488 kJ / 351 kcal  
Fett..... 2,6 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g  
Kohlenhydrate..... 59,0 g  
davon Zucker..... <0,5 g  
Ballaststoffe..... 7,1 g  
Eiweiß..... 16,0 g  
Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
Stücke in Packung..... 1  
Bezeichnung der Einzelstücke..... Beutel