



# Roggensauerteig Extrakt, 30g

Unser Roggensauerteig Extrakt verfeinert dein selbstgebackenes Brot mit dem kräftigen und aromatisch herzhaften Geschmack des Roggens.



<b>Artikelnummer</b> 100993	<b>GTIN-Stück</b> 	<b>GTIN-Verpackung</b> 	<b>eco-ID</b> 254612	
--------------------------------	-----------------------	----------------------------	-------------------------	--

## 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

Roggensauerteig\*, Starterkulturen.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



## Allgemeines

Unser Roggensauerteig Extrakt verfeinert dein selbstgebackenes Brot mit dem kräftigen und aromatisch herzhaften Geschmack des Roggens.

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 Roggensauerteig Extrakt verfeinert dein selbstgebackenes Brot mit dem kräftigen und aromatisch herzhaften Geschmack des Roggens.



## Roggensauerteig Extrakt, 30g

Unser Roggensauerteig Extrakt verfeinert dein selbstgebackenes Brot mit dem kräftigen und aromatisch herzhaften Geschmack des Roggens.



<b>Artikelnummer</b> 100993	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395473	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396470	<b>eco-ID</b> 254612	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

### 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, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Weichtier, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**Spuren möglich:** Gluten, Lupine, Senf, Soja, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

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

**enthalten:** Roggen

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓



# Roggensauerteig Extrakt, 30g

Unser Roggensauerteig Extrakt verfeinert dein selbstgebackenes Brot mit dem kräftigen und aromatisch herzhaften Geschmack des Roggens.



<b>Artikelnummer</b> 100993	<b>GTIN-Stück</b>  4 260096 395473	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260096 396470	<b>eco-ID</b> 254612	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Triebmittel..... Natursauerteig  
 Getreidesorten..... Roggen

## 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..... Roggensauerteig Extrakt, getrocknet  
 Inverkehrbringer..... Sonnentracht GmbH, Auf dem Dreieck 1, D-28197 Bremen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1440 kJ / 340 kcal  
 Fett..... 1,4 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g  
 Kohlenhydrate..... 66,0 g  
 davon Zucker..... <0,5 g  
 Ballaststoffe..... 9,3 g  
 Eiweiß..... 8,7 g  
 Salz..... <0,01 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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