



Roggensauerteig Extrakt, 30g

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



Artikelnummer 100993	GTIN-Stück 4 260096 395473	GTIN-Verpackung 4 260096 396470	eco-ID 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

Roggemehl*, 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.



Artikelnummer 100993	GTIN-Stück 4 260096 395473	GTIN-Verpackung 4 260096 396470	eco-ID 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.



Artikelnummer 100993	GTIN-Stück 4 260096 395473	GTIN-Verpackung 4 260096 396470	eco-ID 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