Dinkel- Buchweizenbrot

Fertigbackmischung

Herzhaftes Dinkelmischbrot

1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen, die etwa die Hälfte einer Kastenform ausfüllt, und wiederum ca. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
Heißluftherd: bei 230°C beginnen, nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen.
Elektroherd: mittlere Schiene 240°C danach auf 210°C absinken lassen.
Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Mischung	Wasser	frische Hefe
500 g	250 ml	20 g
1000 g	500 ml	40 g

Für den Backautomat sehr gut geeignet

Zutaten: 52% Dinkelmehl, 13% Buchweizenvollkornmehl, Leinsaat, **Sesam**, Sonnenblumenkerne, jod. Salz, **Weizengluten**, **Weizenmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei, Soja, und Senf enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1661 kJ (397 kcal)
Fett davon gesättigte Fettsäuren	12,9 g 1,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	50,8 g 4,9 g
Eiweiß	15,6 g
Salz	2,3 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	

Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG
Brückenstraße 2-6 · 41516 Grevenbroich

Telefon: (0 21 81) 22 79-0
Telefax: (021 81) 22 79-40
www.muehle-kottmann.de

Sparkasse Neuss · BLZ 305 500 00 · Konto 83 122 747
IBAN: DE75 3055 0000 0083 1227 47 · BIC: WELADEDN

LBBW / RLP-BANK / BW-Bank · BLZ 600 501 01 · Konto 0008 582 410
IBAN: DE33 6005 0101 0008 5824 10 · BIC: SOLA DE ST
USt. Id-Nr. DE 254589685

Kommanditgesellschaft · Sitz Grevenbroich · RG Mönchengladbach · HRA 6109 · Persönlich haftende Gesellschafterin:
Mehlbox-GmbH Sitz Grevenbroich · RG Mönchengladbach · HRB 7934 · Geschäftsführer: Birgit Kottmann, Wolfgang Kottmann