## Mühle-KOTTMANN

GmbH & Co.KG



Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

## Kürbiskernbrot

## Fertigbackmischung 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. Teig zu einer Rolle formen, die etwa die Hälfte einer Kastenform ausfüllt, und wiederum ca. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen (oder bis der Teig den Rand der Form erreicht hat). Danach im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene ca. 40 bis 45 Minuten garen.

Heißluftherd: bei 220°C beginnen, nach 20 Minuten auf 180°C absinken lassen. Elektroherd: bei 230°C beginnen, nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen. Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Mischung	Wasser	frische Hefe	Fett/Oel
500 g	300 ml	15 g	5 g
1000 g	600 ml	<b>30</b> g	<b>10</b> g

Zutaten: 47% Weizenmehl, Roggenmehl, 11% Kürbiskerne, Natursauerteig getrocknet, Sojaschrot, Roggenflocken, Leinsaat, jod. Salz, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

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

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g			
Energie	1468 kJ (351 kcal)		
Fett	7,9 g		
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g		
Kohlenhydrate	56,5 g		
davon Zucker	2,5 g		
Eiweiß	14,4 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





