

Artikel-Nr.
141

Vollkorn- Krüstchen

Fertigbackmischung

Herzhaftes Vollkornmischbrot

1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit dem Kneethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2.Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchschlagen, zu einer Rolle formen und entweder in eine Kastenform legen, oder in einen bemehlten Brotkorb legen. Wiederum ca. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Brot vorsichtig aus dem Korb auf ein Backblech legen. Danach Teig im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten garen.

Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Elektroherd: mittlere Schiene 240°C nach 20 Minuten auf 210°C absinken lassen

Heißlufttherd: bei 230°C beginnen nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen

Für Backautomaten sehr gut geeignet! Einstellung: Vollkornbrot

Mischung	Wasser	frische Hefe	Fett
500 g	325 ml	20 g	20 g
1000 g	650 ml	40 g	40 g

Zutaten: Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Roggenflocken, getrockneter Roggensauerteig, jod. Salz, Roggenmalz, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei und Soja enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1289 kJ (308 kcal)
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	59,0 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	2,5 g
<small>Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.</small>	

Das Produkt ist bei kühler und trockener Lagerung,
mindestens haltbar bis: siehe Preisschild