

## Paderborner Backmischung 1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 15 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen und den Teig je nach Wunsch zu einem Laib formen oder in eine Backform füllen. Nochmals 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 240 °C (Elektroherd) vorheizen, das Brot nach der Gehzeit in den Ofen schieben und die Temperatur auf 210°C zurück nehmen. Das Brot ca. 70 Minuten backen.  
Umluftherd: 210°C beginnend und dann auf 180°C zurück nehmen.

Mischung	Wasser	Hefe
500 g	350 ml	15 g
1000 g	700 ml	30 g

Zutaten: **Roggenmehl, Weizenmehl**, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, Dextrose, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Sesam und Senf enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1286 kJ (307 kcal)
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67,3 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	0,2 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.