

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

Malzflockenbrot

Backmischung

Herzhaftes Roggenmalzmischbrot

1000 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 nochmals durchschlagen, zu einer Rolle formen und in eine Kastenform legen. Wiederum ca. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen. Danach Teig im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten garen.

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

Elektroherd: Mittlere Schiene 230°C danach auf 200°C absinken lassen.

Tip: Zur Dampfbildung empfiehlt sich ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Mischung	Wasser	Hefe
500 g	325 ml	15 g
1000 g	650 ml	30 g

Für Backautomat gut geeignet. Einstellung : Vollkornbrot

Zutaten: Roggenmehl, **Weizenmehl**, 15% Roggenmalzflocken, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Roggenmalz, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

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

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1310 kJ (313 kcal)
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	59,8 g
davon Zucker	4,8 g
Eiweiß	11,4 g
Salz	2,0 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.