

Ihr zuverlässiger Partner für Getreide, Mehle und Schrote

## Rapsbrot

### Backmischung

1000 g und 2500 g netto

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten und in eine Kastenform füllen. Diese abdecken und den Teig ca. 60 Minuten gehen lassen.

Anschließend schieben Sie die Form in den heißen Backofen. Backofen auf 250°C vorheizen und die Temperatur auf 210°C zurücknehmen, wenn Sie das Brot in den Ofen gegeben haben. Dann backen Sie das Brot ca. 50 – 60 Minuten.

Mischung	Wasser(ca.30°C)	Hefe
500 g	340 ml	15 g
1000 g	680 ml	30 g

Zutaten: **Dinkelmehl, Roggenmehl**, 6% Rapschrot, Sonnenblumenkerne, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Sojaschrot, Roggenmalz**, jod. Salz, Leinsamen, Kartoffelflocken, **Weizengluten**, Reismehl, **Weizenkleie**

**Kann Spuren von: Soja und Sesam enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1410 kJ (337 kcal)
<b>Fett</b>	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
<b>Kohlenhydrate</b>	55,5 g
davon Zucker	4,3 g
<b>Eiweiß</b>	14,9 g
<b>Salz</b>	2,7 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.	