

Maronenbrot

Backmischung

1000 g netto

Herzhaftes Mischbrot mit Maronenmehl

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 10 Minuten gehen lassen. Teig nochmal durchschlagen, zu einer Rolle formen und in eine Kastenform füllen. Wiederum ca. 60 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen (oder bis der Teig den Rand der Form erreicht hat).

Danach Teig im vorgeheizten Backofen bei 230-240°C ca. 50-60 Minuten backen.

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

Mischung	Wasser	Hefe
500 g	300 ml	20 g
1000 g	600 ml	40 g

Zutaten: **Weizenmehl, Roggenmehl**, Maisgrieß, 7,7% Maronenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), Leinsamen, Kartoffelflocken, Malzextrakt, jod. Salz, **Roggenmalzpulver, Sesam, Weizengluten**, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Soja, und Senf enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1368 kJ (327 kcal)
Fett	5,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	62,6 g
davon Zucker	7,4 g
Eiweiß	11,6 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.