

Dinkel-Emmer- Roggenbrot

Artikel-Nr.
490

Dinkelmischbrot mit Roggen und Emmer

Fertigbackmischung

1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers
glatt rühren und anschließend 5 Minuten im 2. Gang durchkneten.

Anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig zu
einer Rolle formen, die etwa die Hälfte einer Kastenform ausfüllt, und
wiederum ca. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen (oder bis der Teig den Rand
der Form erreicht hat). Danach im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene
ca. 50-60 Minuten garen.

(Heißlufttherd: bei 200°C / Elektroherd: bei 220°C)

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

Mischung	Wasser	frische Hefe
500 g	375 ml	20 g
1000 g	750 ml	40 g

Zutaten: 38,5% Dinkelmehl, 37% Roggenmehl, 11,5% Emmermehlerzeugnisse,
Roggensauerteig, Kartoffelflocken, Zucker, jod. Salz, Weizenkleber, Guarkernmehl,
Roggenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1373 kJ (328 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	67,5 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	2,3 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.

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