Zwiebelbrot

Fertigbackmischung

1000 g netto

Hefe in etwas Wasser auflösen.
Backmischungen, Essig, Hefe-Wasser-Mischung und restliche Wasser so lange verrühren, bis das gesamte Wasser gebunden ist. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig 3 Minuten auf schneller Stufe kneten. Den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen.
Dann den Teig in die gewünschte Form bringen und auf einem Backblech 35-40 Minuten bei 210°C Ober-Unterhitze backen.
Das Brot auskühlen lassen.
Tipp: Fügen Sie etwas Schinken und kleine Käsewürfel zum Teig hinzu. Allerdings müssen Sie dann die Backzeit verlängern.

Mischung	lauwarmes Wasser	frische Hefe	Essig
500 g	300 ml	21 g	1,5 EL
1000 g	600 ml	42 g	3 EL

Zutaten: **Weizenmahlerzeugnisse**, 28% Röstzwiebeln, jod. Salz

Kann Spuren von: Soja enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1709 kJ (408 kcal)
Fett davon gesättigte Fettsäuren	13,5 g 6,1 g
Kohlenhydrate davon Zucker	58,8 g 2,7 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	2,4 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.	

Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG
Brückenstraße 2-6 · 41516 Grevenbroich

Telefon: (0 21 81) 22 79-0
Telefax: (021 81) 22 79-40
www.muehle-kottmann.de

Sparkasse Neuss · BLZ 305 500 00 · Konto 83 122 747
IBAN: DE75 3055 0000 0083 1227 47 · BIC: WELADEDN

LBBW / RLP-BANK / BW-Bank · BLZ 600 501 01 · Konto 0008 582 410
IBAN: DE33 6005 0101 0008 5824 10 · BIC: SOLA DE ST
USt. Id-Nr. DE 254589685

BIO nach EG-Öko-Verordnung
QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.
IFS Food

Kommanditgesellschaft · Sitz Grevenbroich · RG Mönchengladbach · HRA 6109 · Persönlich haftende Gesellschafterin:
Mehlbox-GmbH Sitz Grevenbroich · RG Mönchengladbach · HRB 7934 · Geschäftsführer: Birgit Kottmann, Wolfgang Kottmann