

simplyfree[®]
DAILY

2
BROTE

Meine Lieblings

GOLDKRUSTE

Backmischung mit verringertem Kohlenhydratgehalt

SUPER
LECKER!

80%
WENIGER
KOHLENHYDRATE*



NATÜRLICH
ohne synthetische
Zusätze

24% Eiweiß



Nur 2g Kohlenhydrate
pro Scheibe



Quick
& Easy



Serviervorschlag

BACKANLEITUNG GOLDKRUSTE

300g Backmischung + 300ml Wasser → 1 Brot (15-18cm lange Kastenform)

600g Backmischung + 600ml Wasser → 2 Brote (30cm lange Kastenform)

- ▶ Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- ▶ Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verrühren.
- ▶ Teig in eine Kastenform geben.
- ▶ Auf zweitunterster Schiene für 50 Minuten goldbraun backen.
- ▶ Brot aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

Backtemperatur: 180°C Ober-Unterhitze
Backzeit: 50 Minuten

TIPP: Für freigeformte Brote ohne Backform den Teig mit 30ml weniger Wasser je Portion anrühren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen.

simplyfree[®]
DAILY



Marcel Trein



Mein Tipp für Sie:



Lagern Sie Ihr Brot in ein Küchentuch eingeschlagen im Kühlschrank. So bleibt es lange frisch und lecker!

Geatostet ist unser Brot ein besonderer Genuss!

simplyfree Körperbewusste Ernährung leicht gemacht

Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Scheibe (25g)
Energie	1061kJ / 254kcal	265kJ/ 63kcal
Fett	12g	3,0g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g	0,4g
Kohlenhydrate	8,0g	2,0g
davon Zucker	2,3g	0,6g
Ballaststoffe	9,1g	2,3g
Eiweiß	24g	6,0g
Salz	1,2g	0,3g

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern. Nach Anbruch stets verschließen und in wenigen Wochen verbrauchen.

Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen)

Zutaten:
WEIZENEIWEIß, SOJAMEHL, SOJASCHROT, DINKELVOLLKORNMehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, SESAM, ROGGENmehl, WEIZENkleie, getrockneter Sauerteig (ROGGENmehl, fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENmalzmehl.

Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Lupine und Schalenfrüchte verarbeitet werden.

Schon wieder aus?

Nachschub gib't's hier:



0800 29 888 88

0800 27 888 88

Auf Ihre Fragen und Anregungen freuen wir uns.
Viele weitere Produkte finden Sie auf www.simplyfree.shop

Backmischung



435902

Backmischung mit verringertem Kohlenhydratgehalt

*Über 80% weniger Kohlenhydrate im Vergleich zu herkömmlichem Weizenmischbrot (46g KH/100g)

Ein Qualitätsprodukt der
Innoport GmbH, Seeholzenstr. 2 b, D-82166 Gräfelfing

e 600g