BILLERS Bio Welt

BILLERS BIO-BACK-PACK
Backmischung

inklusive Backform und Backpapier

Typ

würziges Bauernbrot

250g

Bio

Zutaten

WEIZENMEHL (55,6 %)*, **ROGGENMEHL (8 %)***, Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Sonnenblumenkerne (8 %)*, **DINKELMEHL (4 %)***, Trockenhefe*, Kartoffelmehl (4 %)*, Kokosblütenzucker*, Salz, Brotgewürz*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1463 kJ / 348 kcal
Fett	5,28 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,56 g
Kohlenhydrate	61,68 g
davon Zucker	5,43 g
Eiweiß	12,24 g
Salz	2,40 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

Roggenbrot Plus

250g

Bio

Zutaten

ROGGENMEHL (41,6 %)*, **WEIZENMEHL (30 %)*** Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Kokosblütenzucker*, Leinsamen (4 %)*, Quinoa (4 %)*, Trockenhefe*, Salz, Amaranth (2 %)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1420 kJ / 339 kcal
Fett	2,83 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,08 g
Kohlenhydrate	61,77 g
davon Zucker	6,72 g
Eiweiß	11,33 g
Salz	2,40 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

Billers Hildegardbrot

250g

Bio

Zutaten

DINKELMEHL (60,8 %)*, Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Sonnenblumenkerne (8 %)*, Buchweizenmehl (4 %)*, Flohsamenschalen*, Kokosblütenzucker*, **SESAMKÖRNER***, Trockenhefe*, Mariendistelsamen*, Fenchel*, Bertram*, Galgant*, Quendel*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1532 kJ / 365 kcal
Fett	8,41 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,13 g
Kohlenhydrate	54,37 g
davon Zucker	4,74 g
Eiweiß	13,72 g
Salz	0,02 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

Welli Korn Brot

250g

Bio

Zutaten

WEIZENMEHL (59,6 %)*, Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Buchweizen (4 %)*, **HAFERflOCKEN** (4 %)*, Hirse (4 %)*, Kokosblütenzucker*, Leinsamen (4 %)*, Quinoa (4 %)*, Trockenhefe*, Salz, Chiasamen (2 %)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1421 kJ / 339 kcal
Fett	3,38 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,22 g
Kohlenhydrate	61,87 g
davon Zucker	4,74 g
Eiweiß	11,67 g
Salz	2,40 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

7-Korn Brot

250g

Bio

Zutaten

WEIZENVOLLKORNMEHL (42%)*, **WEIZENMEHL (24 %)***, Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Buchweizenmehl (4 %)*, **DINKELMEHL (4 %)***, **HAFERflOCKEN** (4 %)*, Kokosblütenzucker*, **ROGGENMEHL (4 %)***, Salz, Trockenhefe*, Amaranth (2 %)*, Quinoa (2 %)*, Sonnenblumenkerne (2 %)*, Chiasamen (1,6 %)*, Hirse (1,6 %)*, Leinsaat (1,6 %)*, Kürbiskerne (1,2 %)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1441 kJ / 344 kcal
Fett	6,81 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,07 g
Kohlenhydrate	49,25 g
davon Zucker	8,22 g
Eiweiß	16,61 g
Salz	4,01 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

Sonnenblumenbrot Plus

250g

Bio

Zutaten

WEIZENMEHL (51,6 %)*, Sonnenblumenkerne (16 %)*, **ROGGENMEHL (10 %)***, Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Amaranth (4 %)*, Chiasamen (4 %)*, Kokosblütenzucker*, Quinoa (4 %)*, Trockenhefe*, Salz

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1470 kJ / 351 kcal
Fett	5,65 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,58 g
Kohlenhydrate	60,01 g
davon Zucker	5,20 g
Eiweiß	12,46 g
Salz	2,40 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

Landbrot Plus

250g

Bio

Zutaten

ROGGENMEHL (31,2 %)*, **WEIZENMEHL (30 %)***, **DINKELMEHL (8 %)***, Sauerteigpulver* (**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen), Buchweizenmehl (4 %)*, Karottenflocken*, Kokosblütenzucker*, Trockenhefe*, Salz, Hirse*, Quinoa (2 %)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nährwerte je 100 g Trockenmischung	
Brennwert	1390 kJ / 331 kcal
Fett	1,71 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,16 g
Kohlenhydrate	63,40 g
davon Zucker	7,59 g
Eiweiß	10,74 g
Salz	2,85 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g **Ehenbachtaler Spezialitäten** | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

Das brauchen Sie noch:
- Brot
- Gewürze
- Wasser

BILLERS Bio Welt

Das brauchen Sie noch:
200 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung Brot:
Geben Sie die Backmischung mit dem Wasser in eine Schüssel. Mit Knethaken so lange kneten, bis sich der Teig leicht vom Schüsselboden löst (ca. 4 Min.). Geben Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, formen Sie durch Kneten einen Brotlaib und geben Sie diesen in die mit Backpapier ausgelegte Backform. Stellen Sie den Teig nun für ca. 40 Min. an einen warmen Ort und bedecken Sie ihn mit einem Tuch. Das Volumen vergrößert sich deutlich. Danach leicht mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220° (Ober- und Unterhitze) bzw. 200° (Umluft) 10 Min., dann bei 200° (Ober- und Unterhitze) bzw. 180° (Umluft) 40 Min. fertig backen. Vor dem Verzehr das Brot auskühlen lassen.

P-1601-kb