

5-7  
BROTE

simplyfree®  
TRADITION

Mein Lieblings

# KARTOFFELBROT

GOURMET  
GENUSS



Serviervorschlag

✓ MIT LECKEREM URGETREIDE

✓ NACH TRADITIONELLER REZEPTUR

Handwerksqualität  
aus Deutschland



Nur Wasser  
zugeben



1750g

Backmischung Kartoffelbrot

simplyfree®  
TRADITION



## BACKANLEITUNGEN KARTOFFELBROT

### BROTSTANGE

250g Backmischung + 190ml Wasser  
(optional: + 1 EL Pflanzenöl) vermengen  
und 3 Minuten kneten

### BROT LAIB

350g Backmischung + 280ml Wasser  
vermengen und 3 Minuten kneten



➤ Schüssel mit Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen



➤ Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Hände befeuchten  
und Teig zu Brotstange oder Laib formen



➤ Brotstange/ Brotlaib auf ein Backblech absetzen,  
mit Küchentuch abdecken und nochmals 30 Minuten  
an einem warmen Ort gehen lassen.



➤ Ofen vorheizen und Stange/Laib anschließend backen

➤ **Backtemperatur:** 240 °C Ober-/Unterhitze,  
nach 10 Minuten auf 200° reduzieren  
**Backzeit Stange:** 25-35 Minuten  
**Backzeit Laib:** 45-50 Minuten

➤ 10 Minuten auskühlen lassen & genießen!

simplyfree Bewusste Ernährung leicht gemacht

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Kartoffelflocken, EMMERvollkornmehl (7%), Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Trockenhefe, WEIZENvollkornsauer Teig getrocknet, WEIZENKLEBER, GERSTENmalz, Karamell, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern. Nach Anbruch stets verschließen und in wenigen Wochen verbrauchen. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

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

Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Scheibe (20g)
Energie	1002kJ / 239kcal	200kJ / 48kcal
Fett	1,0g	0,2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g	0,04g
Kohlenhydrate	45,4g	9,08g
davon Zucker	0,8g	0,16g
Ballaststoffe	3,3g	0,66g
Eiweiß	9,8g	1,96g
Salz	1,47g	0,29g

**OFT LÄNGER GUT**  
Retten Sie Lebensmittel  
SCHAUEN - RIECHEN - SCHMECKEN

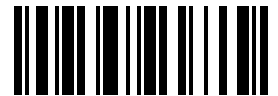
Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Backmischung

Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88

0800 27 888 88



458345

Viele weitere körperbewusste Lebensmittel finden Sie auf [www.simplyfree.shop](http://www.simplyfree.shop)  
Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / D-82166 Gräfelfing