

5-7
Brote

simplyfree®
TRADITION

Meine Lieblings

KLOSTERKRUSTE



Serviervorschlag

Handwerksqualität
aus Deutschland



Nur Wasser
zugeben



1750g

Backmischung Klosterkruste

Backanleitung



BROTSTANGE

250g Backmischung + 170ml Wasser
vermengen und 3 Minuten kneten
(Küchenmaschine mit Knethaken)

BROT LAIB

350g Backmischung + 240ml Wasser
vermengen und 3 Minuten kneten
(Küchenmaschine mit Knethaken)



Teig für 30 Minuten an einem warmen
Platz aufgehen lassen



Arbeitsfläche mit ausreichend Mehl bestäuben,
Teig mit einem Teigschaber/ Löffel aus der Schüssel
direkt auf das Mehl geben



Teig darin wälzen und in die gewünschte
Form bringen (Brot/ Brotstange)

Im vorgeheizten Backofen
auf der untersten Schiene backen

Backtemperatur: 200 °C Ober-/Unterhitze,
Backzeit Brotstange: 25-30 Minuten
Backzeit Brotlaib: 40-45 Minuten



10 Minuten auskühlen lassen & genießen!

TIPP: Backen Sie mehrere Stangen/Brote auf einmal
und frieren Sie einen Teil davon für später ein.

simplyfree Bewusste Ernährung leicht gemacht

Zutaten: DINKELmehl, Sonnenblumenkerne, EMMERvollkornmehl, DINKELflocken, DINKELvollkornsaureteig
getr., GERSTENmalz, Kartoffelflocken, DINKELvollkornmehl, Hefe, Meersalz, Ackerbohnenmehl, Apfelfasern,
Malzextrakt (GERSTENmalz, Wasser), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1129kJ / 268kcal
Fett	5,5g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0g
Kohlenhydrate	43g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	4,0g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,5g

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 Soja, Sesam, Milch
und Milcherzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse und Schalenfrüchte
verarbeitet werden.



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



459036

Viele weitere körperbewusste Lebensmittel finden Sie auf www.simplyfree.shop
Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzstr. 2 b / D-82166 Gräfelfing