

4-6  
Brote

simplyfree®  
TRADITION

Meine Lieblings

# KLOSTERKRUSTE



Serviervorschlag

«Liber Similis  
Medicinae Physicæ»

Nach traditioneller Rezeptur ✓

Nur Wasser zugeben ✓

1500g

Backmischung Klosterkruste

## Backanleitung

### KLOSTERKRUSTE

Backtemperatur:  
➤ 200°C O-U Hitze  
Backzeit:  
➤ 35-45 Minuten



#### 1 Brotlaib

350g Backmischung  
+ 240ml warmes (!) Wasser



#### 1 Brotstange

250g Backmischung  
+ 170ml warmes (!) Wasser



### 1. KNETEN

Zutaten 3 Minuten kneten (Maschine mit Knethaken)  
& 45 Minuten gehen lassen.



### 2. FORMEN

Teig mit einem Schaber in der Schüssel zu einem runden Laib zusammennemen & direkt auf ein Backblech geben.



### 3. BACKEN

Im vorgeheizten (!) Ofen backen.



Videos und Ideen  
in der simplyfree - Backwelt  
[www.simplyfree.shop](http://www.simplyfree.shop)

simplyfree Bewusste Ernährung leicht gemacht

Zutaten: DINKELmehl, Sonnenblumenkerne, EMMERVollkornmehl, DINKELflocken, DINKELvollkornsauerteig getrr., 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

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukte üblichen Schwankungen).

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

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

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Backmischung

Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88

0800 27 888 88



465856

Neuheiten und aktuelle Angebote finden Sie in unserer Backwelt unter [www.simplyfree.shop](http://www.simplyfree.shop)  
Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland