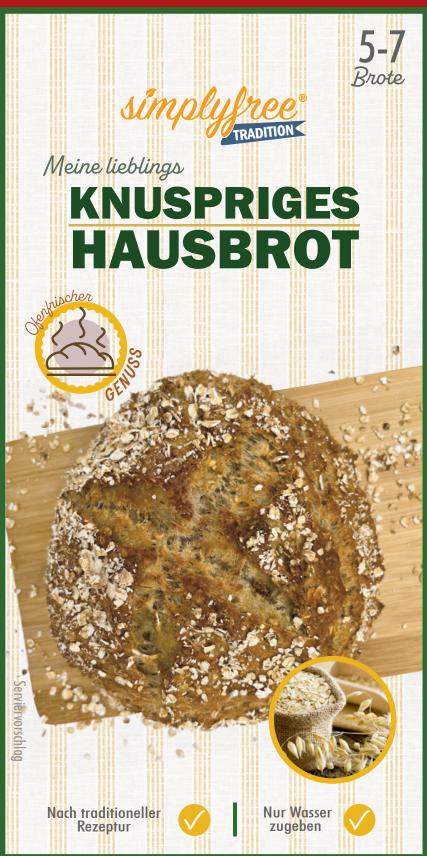
VORTEILS GRÖSSE





KNUSPRIGES HAUSBROT

Backtemperatur: ➤ 200°C O-U Hitze Backzeit:

➤ 35-45 Minuten



1 Brotlaib

400g Backmischung + 250ml lauwarmes (!) Wasser



1 Brotstange

280g Backmischung + 170ml lauwarmes (!) Wasser



• KNETEN

Zutaten 2 Minuten von Hand zu einem homogenen Teig kneten (Knethaken oder Brotbackautomat auch möglich).



Variante a) Teig in Backform geben. Variante b) Arbeitsfläche und Hände bemehlen. Brotlaib formen und auf ein Backblech absetzen. Abdecken und 60 Minuten bei Zimmertemperatur aehen lassen.



Brotlaib mit Messer ca. 1,5cm tief einschneiden und im vorgeheizten (!) Ofen backen.



Videos und Ideen in der simplyfree - Backwelt www.simplyfree.shop

simplyfree Einfach, frisch & lecker!

Zutaten: WEIZENmehl, HAFERflocken, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, EMMERvollkornmehl (eine Weizenart), HAFERspeisekleie, Jodsalz (Speisealz, Kaliumjodat), Trockenhefe, WEIZENvollkorn-sauerteig getrocknet, WEIZENKLEBER, Gewürze, GERSTENmalz, Karamell, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

pro 100g zubereitet Nährwerte 1087kJ / 258kcal Energie Fett davon aesättiate Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zúcker Ballaststoffe Eiweiß Salz

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).

OFT LANGER GUT

Backmischuna kühl, dunkel und trocken lagern.

Füllhöhe technisch

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck

2000q

Backmischung



Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88 0800 27 888 88



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