

VORTEILSGRÖSSE

5-7
Brote

simplyfree®
TRADITION

Mein Lieblings

MÜHLENBROT



Serviervorschlag



Gelingt
immer



Nur Wasser
zugeben



2000g

Backmischung Mühlenbrot

Backanleitung

MÜHLENBROT

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



Brotlaib

400g Backmischung
+ 250ml lauwarmes (!) Wasser



Brotstange

280g Backmischung
+ 170ml lauwarmes (!) Wasser



1. KNETEN

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



2. FORMEN

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 gehen lassen.



3. BACKEN

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



Marcel Trein



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

simplyfree Einfach, frisch & lecker!

Zutaten: Ruchmehl (WEIZEN), SOJAflakes, GERSTENröstmalmehl, Meersalz, Trockenhefe, WEIZENkeime, WEIZENspeisekleie, WEIZENkeimsauerteig getrocknet, WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	995kJ / 236kcal
Fett	3,0g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	38g
davon Zucker	1,2g
Ballaststoffe	6,3g
Eiweiß	11g
Salz	1,4g

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).

Füllhöhe technisch bedingt.

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

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

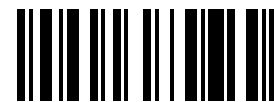
2000g

Backmischung

Jetzt nachbestellen:

0800 29 888 88

0800 27 888 88



467139

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