

**BILLERS BIO-BACK-PACK
BACKMISCHUNG**

Typ

würziges Bauernbrot

Zutaten

WEIZENMEHL (55,6 %)*,
ROGGENMEHL (8 %)*, Sauerteigpulver*
(**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen),
Sonnenblumenkerne (8 %)*,
DINKELMEHL (4 %)*, Trockenhefe*,
Kartoffelmehl (4 %)*, Kokosblütenzucker*,
Salz, Brotgewürz*

*aus kontrolliert biologischem Anbau



DE-ÖKO-001

EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert 1463 kJ / 348 kcal
Fett 5,28 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,56 g
Kohlenhydrate 61,68 g
davon Zucker 5,43 g
Eiweiß 12,24 g
Salz 2,40 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g

Ehenbachtaler Spezialitäten | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

P220231

**BILLERS BIO-BACK-PACK
BACKMISCHUNG**

Typ

Landbrot Plus

Zutaten

ROGGENMEHL (31,2 %)*,
WEIZENMEHL (30 %)*,
DINKELMEHL (8 %)*, Sauerteigpulver*
(**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen),
Buchweizenmehl (4 %)*, Karottenflocken*,
Kokosblütenzucker*, Trockenhefe*, Salz,
Hirse*, Quinoa (2 %)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau



DE-ÖKO-001

EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert 1390 kJ / 331 kcal
Fett 1,71 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,16 g
Kohlenhydrate 63,40 g
davon Zucker 7,59 g
Eiweiß 10,74 g
Salz 2,85 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g

Ehenbachtaler Spezialitäten | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

P220231

**BILLERS BIO-BACK-PACK
BACKMISCHUNG**

Typ

Roggenbrot Plus

Zutaten

ROGGENMEHL (41,6 %)*,
WEIZENMEHL (30 %)*, Sauerteigpulver*
(**ROGGENMEHL 99 %**, Starterkulturen),
Kokosblütenzucker*, Leinsamen (4 %)*,
Quinoa (4 %)*, Trockenhefe*, Salz,
Amaranth (2 %)*

*aus kontrolliert biologischem Anbau



DE-ÖKO-001

EU-/Nicht EU-Landwirtschaft

Nährwerte je 100 g Trockenmischung

Brennwert 1420 kJ / 339 kcal
Fett 2,83 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,08 g
Kohlenhydrate 61,77 g
davon Zucker 6,72 g
Eiweiß 11,33 g
Salz 2,40 g

Naturprodukte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer: siehe Zusatzetikett

250g

Ehenbachtaler Spezialitäten | Galgenbühlstraße 5
92253 Schnaittenbach | www.ehenbachtal.de

P220231

Das brauchen Sie noch:

200 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung Brot:

Geben Sie die Backmischung mit dem Wasser in eine Schüssel. Mit Knethaken so lange kneten, bis sich der Teig leicht vom Schüsselboden löst (ca. 4 Min.) Geben Sie den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, formen Sie durch Kneten einen Brotlaib und geben Sie diesen in die mit Backpapier ausgelegte Backform. Stellen Sie den Teig nun für ca. 40 Min. an einen warmen Ort und bedecken Sie ihn mit einem Tuch. Das Volumen vergrößert sich deutlich. Danach leicht mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220° (Ober- und Unterhitze) bzw. 200° (Umluft) 10 Min., dann bei 200° (Ober- und Unterhitze) bzw. 180° (Umluft) 40 Min. fertig backen. Vor dem Verzehr das Brot auskühlen lassen.

IP160149