

**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 bemehnte 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