

3-4  
Brote

simplyfree®

Buttermilch-

# ALPENBROT

Fluffiges Dinkel-Sauerteigbrot, fein gemahlen

OHNE  
WEIZEN-  
MEHL



Serviervorschlag

## Zubereitung ALPENBROT

Für 1 Kastenbrot  
350g Backmischung  
+ 270ml warmes (!) Wasser

Für 1 Brotstange  
260g Backmischung  
+ 200ml warmes (!) Wasser

### 1. MISCHEN

Zutaten abwiegen  
und kurz (mit Hand/ Löffel/ Maschine)  
zu homogenem Teig vermengen.

oder einfach abmessen mit

### 2. RUHEN LASSEN

Teig in deine simplyfree-Backform geben.  
Mit Tuch abdecken und 60 Minuten an einem  
warmen Ort gehen lassen.

(Wenn du eine andere Backform, Topf oder  
Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem  
Backpapier auszulegen)

### 3. BACKEN

Ofen auf **240°C O-U Hitze** vorheizen.  
Auf unterster Schiene für **ca. 35 Minuten** backen.  
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.

Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

simplybake



4 **große** und  
1 **mittlerer**

+ simplybake-Messlöffel Backmischung



3 **große** simplebake-Messlöffel  
warmes (!) Wasser



simplyfree eat good - feel good

Nährwerte	pro 100g Backmischung
Energie	1452kJ / 347kcal
Fett	1,7g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	69g
davon Zucker	4,1g
Ballaststoffe	3,6g
Eiweiß	13g
Salz	2,1g

Backmischung für Dinkel-Buttermilchbrot  
Zutaten: 78% DINKELMEHL, 5% BUTTERMILCHPULVER, Kartoffelflocken,  
Trockenhefe, EMMERVOLLKORNMEHL, EINKORNVOLLKORNMEHL, Meersalz,  
2% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, Apfelpulver, gepuffter Quinoa,  
DINKELVOLLKORNQUELLMEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ,  
Wasser), Acerolakirschkpulver.

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

Kühl, dunkel und trocken lagern.  
Füllhöhe technisch bedingt.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.  
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Entdecke unsere Genusswelt  
[www.simplyfree.shop](http://www.simplyfree.shop)

Für Videos, Tipps und Service schreibe  
"Hallo!" an +49 152 2749 2002  
oder besuche [marceltrein\\_official](https://www.instagram.com/marceltrein_official)



Bestell-Hotline:  
 0800 29 888 88  
 0800 27 888 88

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland  
Kontakt: [support@trein-group.com](mailto:support@trein-group.com)

1050g

Backmischung



478165

Backmischung für Dinkel-Buttermilchbrot

1050g