

simplyfree®

3-4
BROTE

MEINE
LIEBLINGS

Goldkruste



Serviervorschlag

WENIGER
KOHLENHYDRATE*

*Brotbackmischung mit über 80% weniger Kohlenhydraten (8g/100g Brot) als herkömmliche Alternativen mit 46g Kohlenhydrate/100g.

1050g

ZUBEREITUNG Goldkruste

Für 1 Kastenbrot
350g Backmischung
+ 300ml warmes (!) Wasser

Für 1 Brotstange
260g Backmischung
+ 220ml warmes (!) Wasser

oder einfach abmessen mit

1. Zutaten abwiegen, kurz (mit Hand/ Löffel/ Maschine) zu homogenem Teig vermengen und ca. 10 Minuten Teigruhe geben.
2. Teig direkt in deine simplyfree-Backform geben. (Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)
PRAKTISCH: Das Schnellbrot kann ohne Wartezeit direkt in den Ofen.
3. Ofen auf **180°C O-U-Hitze** vorheizen. Auf unterster Schiene für **ca. 50 Minuten** backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

simplybake



5 **große** simplybake-Messlöffel Backmischung

+



3 **große** simplybake-Messlöffel Wasser

simplyfree eat good - feel good

Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1061kJ / 254kcal
Fett	12g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	8,0g
davon Zucker	2,3g
Ballaststoffe	9,1g
Eiweiß	24g
Salz	1,2g

Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.

Brotbackmischung
Zutaten: Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), SOJAMEHL, SOJASCHROT, DINKELVOLLKORNMEHL, 7% Leinsamen, 7% Sonnenblumenkerne, SESAM, ROGGENMEHL, WEIZENKLEIE, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL.

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

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



Entdecke unsere Genusswelt
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 Innopart GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@trein-group.com

1050g



Backmischung

478302