



Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück 4 015637 827445	GTIN-Verpackung 4 015637 806952	eco-ID 210569	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bauck Mühle

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Allgemeines

Die Bauck GmbH wurde 1969 gegründet, um Bio- und Demeter-Erzeugnisse der Region zu vermarkten. Noch heute ist die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eines der wichtigsten Ziele des Naturkostherstellers.

Vollwertige Müslis, erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Torten, Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges und herzhafte Veggie-Mischungen, alles oft glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauck Mühle vertreibt die Bauck GmbH heute rund 150 Produkte. Immer unter dem Motto: „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“

Die Bauck Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Seit 2005 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

Besonderheiten

Dieses Produkt ist glutenfrei

Jede Charge unserer glutenfreien Produkte analysieren wir direkt nach der Herstellung in unserem Labor auf Glutenfreiheit. Alle glutenfreien Produkte sind bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft registriert.

Kurzbeschreibung

Bio Krustenbrot glutenfrei

Backmischung für glutenfreies Brot auf Basis von Hafermehl.

Ergibt ca. 825g Brot

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.





Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zubereitung

Benötigte Zutaten:

- 500 g Mischung
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 500 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

- 1.) Packungsinhalt, Hefe und lauwarmes Wasser mit Knethaken nur kurz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 2.) Teig mit angefeuchteten Händen oder Teigschaber in der Schüssel zusammenschieben.

Dann

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kippen oder in eine gefettete Kastenform geben.

3.) Brot mit angefeuchtetem Teigschaber glattstreichen und in die gewünschte Form bringen.

4.) Brot am warmen Ort 30 Min. abgedeckt gehen lassen.

5.) Backofen auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

6.) Feuerfeste Schüssel auf den Boden des Backofen stellen. Schüssel direkt vor dem Einschoben des Brotes mit ca. 100 ml kochendem Wasser füllen.

7.) Nach 10 Min. Backzeit den Dampf durch kurzes Öffnen der Klappe raus lassen. Backtemperatur auf 220°C reduzieren und weitere 50 Min. backen.

Tipp: Bestreuen Sie das Brot vor dem Backen mit 1-2 EL Reismehl.



Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Partystangen

- 1.) Den Teig wie für das Krustenbrot zubereiten. (Punkt 1)
- 2.) Teig in 2 gleich große Stücke teilen, mit feuchten Händen zu Stangen formen und längs auf das Backblech legen.
- 3.) Brote für 10 Min. bei 250°C backen, dann für 25 Min. bei 220°C fertig backen.

Partyvariationen

- Extra Zutaten nach dem Teigkneten kurz unter den Teig heben.
- Extra lecker zur italienischen Küche: 50 g eingelegte getrocknete Tomaten
- Extra griechisch: 50 g entsteinte Oliven
- Extra deftig: 4 EL Röstzwiebeln

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Diverse Länder

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HAFERvollkornmehl* glutenfrei 34%,
Maisstärke*, Buchweizenvollkornmehl*,
Braunhirsevollkornmehl*,
Kartoffelstärke*, Buchweizensauerteigpulver*
(Buchweizenmehl*), Meersalz,
Verdickungsmittel: Xanthan,
gemahlene Flohsamenschalen*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

zutreffend: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt

Ausschluss garantiert: Gluten, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss

enthalten: Hafer

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Fruktose, Zimt, Glutamat, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Salzart	Meersalz jodiert
Packungsart	Kleinpackung
Garmethode	Blindbacken
Nitritpökelsalz	nein
Palmfett, Palmöl	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Backmischung für glutenfreies Brot auf Basis von Hafer
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche; info@bauck.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@bauck.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1470 kJ / 348 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	6,7 g
Eiweiß	7,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,9 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,500 kg
-------------	----------



Krustenbrot glutenfrei Bio, 500g

glutenfreies Krustenbrot mit Hafer



Artikelnummer 414438	GTIN-Stück  4 015637 827445	GTIN-Verpackung  4 015637 806952	eco-ID 210569	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Beutel

Verpackungsmaterial Papier

Preise und Konditionen

Pfand nein