

|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>414338 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 009025 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 009032 | <b>eco-ID</b><br>252498 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Marke

Bauck Mühle

## Qualität

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

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

HAFERmehl\* glutenfrei 35%, Maisstärke\*, Saaten\* 15% (SESAM\*, Sonnenblumenkerne\*, ganze Leinsaat\*, geschrotete Leinsaat\*), Braunhirsevollkornmehl\*, HAFERkleie\* glutenfrei, Buchweizensauerteig Pulver\* (Buchweizenmehl\*), Verdickungsmittel: Xanthan, Meersalz, Backpulver (Back-triebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), gemahlene Flohsamenschalen\*

enthält folgende allergene Zutaten: Sesam

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Bauckhof ist einer der ältesten Demeter-Höfe Deutschlands, was uns als Naturkosthersteller zu einem echten Pionier macht. Unsere Leidenschaft: Mit Herz, Hand und Verstand leckere, gesunde Demeter- und Bio-Lebensmittel aus Tradition herzustellen.



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>414338 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 009025 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 009032 | <b>eco-ID</b><br>252498 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Besonderheiten

Hafer wächst gern bei uns im Norden und der Transportweg in die Bauckhof Hafermühle ist kurz. Von unseren Müllerjungs wird der Hafer dann zu feinem Brötchenmehl vermahlen. Anschließend kommt jede Charge zur Qualitätssicherung ins Mühlenlabor.

Dieses Produkt ist bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft registriert.

## Kurzbeschreibung

Stell dir vor, der Duft selbstgebackener Brötchen zieht durch deine vier Wände. Und das bei maximal 10 Minuten Küchenarbeit inklusive anmischen, Teiglinge aufs Blech legen und in den Ofen stecken. Mit unserer Brötchenmischung kein Problem.

## Rezept, Zubereitung

Rezept-Variationen

Stangenbrot

250 g Backmischung = 1 Brot

500 g Backmischung = 2 Brote

Teig wie gewohnt zubereiten und mit angefeuchteten Händen eine stangenförmige, längliche Rolle (ca. Backblech-Länge) formen.

Diese in Saaten der Wahl wälzen und aufs Backblech legen. Ohne Gehzeit im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für 35–40 Minuten (Ober-/Unterhitze) backen.

Brötchenkonfekt

250 g = 1 Blech = 20 Minis

500 g = 2 Bleche = 40 Minis

Teig wie gewohnt zubereiten. Aus dem Teig ca. 20 kleine Teigkugeln (walnussgroß) formen. Die Teigkugeln in Saaten oder Haferflocken wälzen, auf das Backblech legen und leicht platt drücken, da sie im Ofen gut aufgehen. Ohne Gehzeit bei 220 °C für 25–30 Min. (Ober-/Unterhitze) backen.

**Artikelnummer**

414338

**GTIN-Stück**



4 015637 009025

**GTIN-Verpackung**



4 015637 009032

**eco-ID**

252498



## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zubereitung

für 10

Saatenbrötchen

Zutaten: 500 g Brötchenmischung,

400 ml Wasser,

2 EL heller Essig (Apfeloder

Weißweinessig),

2 EL neutrales Öl

Topping: eine Handvoll

Haferflocken oder Saaten

1. Backofen auf 220 °C

Ober- und Unterhitze

vorheizen.

2. Brötchenmischung

mit Wasser, Öl und Essig

mit einem Handrührgerät

(Knethaken) oder Löffel

kurz verrühren.

3. Teig mit angefeuchteten

Händen zur Rolle formen

und in 10 gleichgroße

Stücke teilen.

4. Teiglinge mit feuchten

Händen leicht rund formen.

Im gewünschten Topping

rollen.

5. Auf ein mit Backpapier

belegtes Backblech setzen.

Anschließend etwa daumenbreit

andrücken, da

sie im Ofen gut aufgehen.

6. Brötchen (ohne Gehzeit)

auf mittlerer Höhe in den

vorgeheizten Backofen

schieben.

7. Nach etwa 35 Min. Backzeit

aus dem Ofen nehmen.



# Schnelle Brötchen Saaten glutenfrei Bio, 500g

Unsere neue glutenfreie Brötchen Backmischung



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>414338 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 009025 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 009032 | <b>eco-ID</b><br>252498 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Zubereitung

Zubereitung  
für 10 Saatenbrötchen  
Zutaten: 500 g Brötchenmischung,  
400 ml Wasser,  
2 EL heller Essig (Apfeloder  
Weißweinessig),  
2 EL neutrales Öl  
Topping: eine Handvoll  
Haferflocken oder Saaten

## Herstellung

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.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Farbstoffe, ohne synthetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich, ungesüßt, glutenfrei.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilchweiße, Laktose, Milchweiße, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**Ausschluss garantiert:** Gluten, sonstiges glutenhaltiges Getreide

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

**enthalten:** Sesam, Hafer, Mais

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>414338 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 009025 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 009032 | <b>eco-ID</b><br>252498 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Nitritpökelsalz..... nein

### Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht 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..... Bio Schnelle Brötchen Saaten, glutenfrei  
 Inverkehrbringer..... Bauk GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug..... auf zubereitetes Produkt  
 Energie kJ / kcal..... 1577 kJ / 375 kcal  
 Fett..... 9,1 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 1,3 g  
 Kohlenhydrate..... 61 g  
 davon Zucker..... 0,8 g  
 Ballaststoffe..... 7,2 g  
 Eiweiß..... 8,4 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung  
 Salz..... 2,0 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
 Verpackungsmaterial..... Papier