



# Fladenbrot 350g Bio gf, 350g

Zubereitung 5 Minuten, Gehzeit 60 Minuten, Backzeit 20 Minuten



|                                |  |   |                         |  |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| <b>Artikelnummer</b><br>443038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 023779 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 024288 | <b>eco-ID</b><br>321284 |  |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

## Marke

Bauck Mühle

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht 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

- Lebensmittel gentechnikfrei
- ohne Aroma
- ohne Synth. Farbstoffe
- ohne synth. Konservierung
- Rohstoffe nicht jodiert
- rein pflanzlich
- laktosefrei
- vegetarisch
- vegan
- glutenfrei





# Fladenbrot 350g Bio gf, 350g

Zubereitung 5 Minuten, Gehzeit 60 Minuten, Backzeit 20 Minuten



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>443038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 023779 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 024288 | <b>eco-ID</b><br>321284 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Kurzbeschreibung

Diese Backmischung für Fladenbrot ist genauso raffiniert wie lecker und ganz nebenbei sogar glutenfrei. Ob als Beilage für dein Picknick und das Party-Büffet oder als gefüllte Mahlzeit mit frischem Salat, knusprigen Falafel Bällchen und frischem Gemüse – unser luftig knuspriges Fladenbrot ist die perfekte Basis dafür.

In unserer Backmischung ist nichts drin, was du und wir nicht brauchen. Einfach und schnell zubereitet mit natürlichen Zutaten – eben typisch Bauck Mühle.

## Gebrauchsanweisung

Für 4-6 Fladenbrote  
1 Pck. Trockenhefe  
400ml lauwarmes Wasser  
etwas Mehl zum Aufarbeiten und Öl zum Bestreichen  
Optional: 1 EL Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

1. Backmischung in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe verrühren, dann Wasser hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

2. Teig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend aus dem Teig 4-6 gleichgroße Fladen formen und ca. 1cm dünn ausrollen.

3. Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt an einem warmen Ort für weitere 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Fladen mit ein wenig Öl abstreichen. Nach Belieben mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.

5. Backblech auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 25 Minuten backen. Fladen vor dem Verzehr gut abkühlen lassen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.



# Fladenbrot 350g Bio gf, 350g

Zubereitung 5 Minuten, Gehzeit 60 Minuten, Backzeit 20 Minuten



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>443038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 023779 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 024288 | <b>eco-ID</b><br>321284 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Rezept, Zubereitung

Kleine Fladenbrote (30 Stk.)

Den Teig wie oben unter Punkt 1 und 2 beschrieben zubereiten. Dann, statt in 4-6 Stücke, in circa 30 kleine Teiglinge teilen (Tipp: das geht mit einem Messer oder einer Teigkarte besonders gut). Anschließend nach Belieben in Saaten (z. B. Sesam, Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne) oder in geriebenem Käse wälzen. Anschließend weiter, wie unter Zubereitungspunkt 4 und 5 beschrieben.

## Herstellung

Bio machen wir schon immer – weil es besser ist.

Für das Klima, für den Genuss und für unser Morgen.

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Diverse Länder

## Zutaten

Maisstärke\* 67 %, Reismehl\*, Hirsevollkornmehl\*, gemahlene Flohsamenschalen\*, Steinsalz, Buchweizen-Sauerteigpulver\* (Buchweizenmehl\*)

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

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

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

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

**enthalten:** Mais

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

**Rechtlicher Status** ..... Lebensmittel

**Salzart** ..... Steinsalz

**Triebmittel** ..... Natursauerteig

**Nitritpökelsalz** ..... nein



# Fladenbrot 350g Bio gf, 350g

Zubereitung 5 Minuten, Gehzeit 60 Minuten, Backzeit 20 Minuten



|                                |   |  |                         |   |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>443038 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 015637 023779 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 015637 024288 | <b>eco-ID</b><br>321284 |  |
|--------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## 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..... | Backmischung  |
| Inverkehrbringer.....                    | Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche; info@bauck.de |
| E-Mail Inverkehrbringer.....             | info@bauck.de   |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal.....              | 1438 kJ / 339 kcal |
| Fett.....                           | 0,5 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren.....    | 0,1 g              |
| Kohlenhydrate.....                  | 78 g               |
| davon Zucker.....                   | 0,2 g              |
| Ballaststoffe.....                  | 5,4 g              |
| Eiweiß.....                         | 2,7 g              |
| Ermittlung der Nährwerte durch..... | Berechnung         |
| Salz.....                           | 1,96 g             |

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

|                  |          |
|------------------|----------|
| Füllgewicht..... | 0,350 kg |
|------------------|----------|

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Verpackungsart.....      | Faltschachtel |
| Verpackungsmaterial..... | OPP, Pappe    |

## Preise und Konditionen

|            |      |
|------------|------|
| Pfand..... | nein |
|------------|------|