



# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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

## Zutaten

Reisvollkornmehl\* 41 %, Maisstärke\*, Saaten\* 12 %  
(Sonnenblumenkerne\*, Leinsaat\*, SESAM\*), Maismehl\*, Quinoa  
Sauerteigpulver\* (Quinoamehl\*, Reismehl\*), Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*, Steinsalz, Backpulver (Backtriebmittel): 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

Mit viel Wissen und Erfahrung vermahlen und verarbeiten unsere Müllerjungs die meisten Getreidesorten für das glutenfreie Schnellbrot direkt in der eigenen Bauckhof Mühle. Jede Charge analysieren wir in unserem eigenen Mühlenlabor. Zu unserer Schnellbrot-Mischung brauchst du nur Wasser hinzugeben, anrühren, in die Form füllen und losbacken – kein Warten, keine Gezeit. Und nach nur 60 Minuten steht ein frisches, selbstgebackenes Brot auf dem Tisch.

## Besonderheiten

Unser Saaten-Brot ist der Klassiker unter den glutenfreien Schnellbroten. Mit seinen kernigen Zutaten und der Kombination aus Vollkorn-Reismehl und Quinoa- Sauerteig, hat es einen ganz typischen Brotgeschmack. Natürlich glutenfrei, hefefrei, stressfrei und in recycelbarer Papierverpackung. Dieses Produkt ist bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft registriert.

## Kurzbeschreibung

Mit der Bauckhof Backmischung Schnellbrot können Sie in nur 60 Minuten ein knusprig- frisches glutenfreies Brot zaubern. Sie geben nur 500 ml Wasser zu der Mischung: Anrühren 2 Minuten, 0 Minuten gehen lassen, Backen 58 Minuten. Fertig. Mit Saaten, ohne Gluten.





# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Schnelle Zubereitung  
Nur Wasser hinzufügen,  
keine Hefe. So einfach  
geht's:

1. Backofen auf 225 °C Ober- und Unterhitze vorheizen (Gasstufe 4).
2. Die Schnellbrot- Mischung in 500 ml lauwarmem Wasser mit einem Schneebesen oder Handrührgerät kurz verrühren.
3. Nicht gehen lassen!
4. Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform (25 x 10 cm) füllen.
5. Von oben mit Wasser glatt streichen und anschließend mit Öl bepinseln.  
Mit einem in Öl getauchten Teigschaber oder Messer in der Mitte einkerben.
6. Das Brot bei 225 °C für 50–60 Minuten auf mittlerer Höhe backen.
7. Gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

Zubereitung im Brotbackautomaten  
(gelingt nur mit Hefe)

Zuerst 450 ml kaltes Wasser, dann die Schnellbrot-Mischung und 1 Päckchen Trockenhefe in den Backbehälter geben. Möglichst im Schnellprogramm auf Stufe „dunkel“ backen.

Beim Knetvorgang 2- bis 3-mal den Teig von den Rändern lösen, damit er sich optimal mischt.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mit jeder Tüte Bauckhof Schnellbrot hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für die Regenwürmer, gut für das Klima, gut für uns alle.

## Zubereitung

Knäckebrottaler (80–100 Stk.)

Die Schnellbrot-Mischung mit  
500 ml lauwarmem Wasser anrühren.

Mit einem Teelöffel im Abstand  
von 4 cm haselnussgroße Haufen  
auf ein leicht gefettetes Backblech  
setzen. Mit einem feuchten Teelöffel  
1–2 mm dünn austreichen und  
bei 200 °C für ca. 20 Minuten goldgelb  
und knusprig backen. Gut  
auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot wird besonders saftig  
und vollmundig, wenn du 125 ml Wasser  
durch 125 g Crème  
fraîche ersetzt.

## Herstellung

Alle glutenfreien Produkte vom Bauckhof werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Schnellbrot ist geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.



# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

Damit du dein Lieblingsbrot nicht im Regal vermissen musst, haben wir die Rezeptur unseres Schnellbrotes optimiert. So können wir die Verfügbarkeit der Zutaten und damit die Lieferbarkeit sicher stellen.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, 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, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss

**enthalten:** Sesam, Mais

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

## Weitere Eigenschaften

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



# Schnellbrot mit Saaten glutenfrei Bio, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



<b>Artikelnummer</b> 365738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 823126	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 803456	<b>eco-ID</b> 63749	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Speisesalz jodiert
Triebmittel	Natursauerteig
Garmethode	Nicht spezifiziert
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	Backmischung für Reisbrot mit Reissvollkornmehl
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1526 kJ / 362 kcal
Fett	6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	64 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	7,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	2,4 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------