



Schwarzbrot glutenfrei Bio, 500g

Backmischung für ein Schwarzbrot, für Müsli-Stangen oder Finn-Brötchen!



Artikelnummer 379138	GTIN-Stück  4 015637 824796	GTIN-Verpackung  4 015637 805122	eco-ID 127037	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Bauckhof

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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* 36%, Sonnenblumenkerne* 25%, Maisstärke*, Leinsaat* geschrotet, Leinsaat* 17%, Buchweizensauerteigpulver* (Buchweizenmehl*), Meersalz, Reissiruppulver*, Karamellpulver*, Maltodextrin*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien.

Besonderheiten

Unsere ganz besondere glutenfreie Mühle - gekauft von der Schweizer Armee - schafft bis zu 18 Tonnen pro Tag und mahlt bei uns ausschließlich glutenfreie Mehle. Sie steht in einem separaten Gebäude, so dass wir jede Verunreinigung durch glutenhaltige Produkte verhindern können. Jede glutenfreie Mehl-Charge wird in unserem eigenen Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht. Auch hierfür haben wir einen mehlstaubfreien Raum eingerichtet.

Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.





Schwarzbrot glutenfrei Bio, 500g

Backmischung für ein Schwarzbrot, für Müsli-Stangen oder Finn-Brötchen!



Artikelnummer 379138	GTIN-Stück  4 015637 824796	GTIN-Verpackung  4 015637 805122	eco-ID 127037	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Finn-Brötchen

Den Teig wie beschrieben mit Wasser und Hefe anrühren. Jetzt den Teig mit feuchten Händen zu Fladen-Brötchen von ca. 10 cm Durchmesser und 2-3 cm Dicke formen, auf ein leicht gefettetes Backblech legen und mit Wasser bepinseln. An einem warmen, geschützten Ort 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 40 Minuten backen. Vor dem Genießen die Brötchen waagrecht aufschneiden und nach Wunsch toasten.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Müsli Stangen

Den Teig wie beschrieben mit Wasser und Hefe anrühren. 80g Rosinen zusätzlich in den Teig geben. Mit feuchten Händen längliche Stangen formen, in glutenfreien Haferflocken wälzen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen. An einem warmen, geschützten Ort 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 225°C vorheizen und eine Schüssel mit kochendem Wasser unten in den Ofen stellen. Je nach Größe für ca. 25 Minuten backen.

Zubereitung

Sie geben nur Wasser und Hefe dazu. Ergibt ca. 750 g Brot.

So einfach geht's:

1. Den Packungsinhalt mit 1 Päckchen Trockenhefe vermischen.
2. 350 ml lauwarmes Wasser dazugeben. (Frischhefe: Bitte 1/2 Würfel zuerst in dem lauwarmen Wasser auflösen.)
3. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Knethaken etwa 5 Minuten intensiv kneten.
4. Den Teig in eine gefettete 25er Kastenform legen.
5. Den Teig in der Kastenform von oben mit reichlich Wasser glattstreichen und anschließend mit Öl bepinseln. Mit einem in Öl getauchten Teigschaber oder Messer in der Mitte einkerben.
6. Mit Folie abdecken und an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
7. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 225°C Ober- und Unterhitze für ca. 50 Minuten backen.
8. Das Brot nach dem Backen gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Aufschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

Im Brotbackautomaten:

Zuerst 350 ml lauwarmes Wasser, dann die Schwarzbrotmischung und 1 Päckchen Trockenhefe in den Backbehälter geben. Möglichst im Schnellprogramm auf Stufe "dunkel" backen. Beim Knetvorgang 2-3 mal den Teig mit einem Teigschaber von den Rändern lösen, damit er sich optimal vermischt.

Herstellung

Bauckhof glutenfreie Produkte werden nach der Herstellung und Abpackung im Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht und mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Schwarzbrot ist geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

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.



Schwarzbrot glutenfrei Bio, 500g

Backmischung für ein Schwarzbrot, für Müsli-Stangen oder Finn-Brötchen!



Artikelnummer 379138	GTIN-Stück  4 015637 824796	GTIN-Verpackung  4 015637 805122	eco-ID 127037	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

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

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

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



Schwarzbrot glutenfrei Bio, 500g

Backmischung für ein Schwarzbrot, für Müsli-Stangen oder Finn-Brötchen!



Artikelnummer 379138	GTIN-Stück 4 015637 824796	GTIN-Verpackung 4 015637 805122	eco-ID 127037	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	Maltodextrin, Reissirup
Salzart	Meersalz
Triebmittel	Natursauerteig
Packungsart	Kleinpackung
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
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Backmischung für Reisbrot
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1786 kJ / 427 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	2,8 g
Ballaststoffe	7,4 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier
Verpackungsart	Beutel

Preise und Konditionen

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