

## Glutenfreies Großes Dunkles Brotmischung

|                   |  |
|-------------------|--|
| Art.nr:           | 1653   |
| Beschreibung:     | Glutenfreies Großes Dunkles Brotmischung   |
| EAN-Code Produkt: | 5412158011466  |
| EAN-Code Umkarton | 5412158030757 (x 1)<br>5412158042514 (x 1)<br>5412158029355 (x 2)  |
| Export code:      | 19012000   |
| Zutaten:          | GLUTENFREIES WEIZENmehl, LUPINENmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Magermilchpulver, Dextrose, Salz, Karamellpulver.  |
| Allergene:        | milch, lupine, weizen, laktose. soja, nüsse, eier, erdnüsse, sesamsamen. senf, gluten, fisch, sellerie, schwefeldioxid und sulfite, weichtiere, hafer, schalentiere.   |
| Inhalt:           | 5000 g   |
| Lagerung:         | Gut verschlossen aufbewahren.  |
| :                 | 1 Brot: 500 g glutenfreies Mehl von Damhert 1 Päckchen Trockenhefe ODER 25 g frische Hefe 400-450 ml kaltes Wasser Brotbackmaschine: Vermische die Hefe mit dem Wasser und gieße die Mischung in die Backform deiner Brotbackmaschine. Schalte das Gerät ein und füge unter ständigem Rühren das Brotmehl hinzu. Verwende das Standardprogramm und lasse es etwa 3 Stunden backen. Ofen: Vermische die Hefe mit dem Wasser (in einer Rührschüssel). Füge das Brotmehl hinzu und rühre etwa 4 Minuten um (am besten mit einem Holzlöffel). Gieße den Teig nun in eine mit Butter eingefettete Backform. Bedecke sie mit Backpapier und lasse sie bei einer Temperatur von 200 °C etwa 50-70 Minuten backen. |
| Maße:             | 21,0 cm x 36,0 cm x 9,5 cm   |

| Ernährungswerte  | portie/portion |
|------------------|----------------|
|                  | 100 g          |
| Energie kJ       | 1415           |
| Energie kcal     | 338            |
| Fette            | 0.3 g          |
| gesättigte fette | 0.1 g          |
| Kohlenhydrate    | 80.4 g         |
| zucker           | 2.8 g          |
| Ballaststoffe    | 1.0 g          |
| Eiweiß           | 2.0 g          |
| Salz             | 1.6 g          |

