

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE NATÜRLICH REIN SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- 🌱 100% natürliche Zutaten
- 👶 Kinderleichte Zubereitung
- 🌱 Beste Bio-Qualität
- 🌱 Zusätze? Keine!

Brotbackmischung Dinkelkürbis

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl Typ 630,
Kürbiskerne, Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 548 g

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von **Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

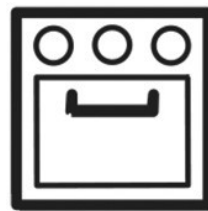
Brennwert:	1520,94 kJ / 363,69 kcal
Fett:	5,77 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,98 g
Kohlenhydrate:	61,06 g
... davon Zucker:	2,45 g
Ballaststoffe:	6,54 g
Eiweiß:	13,26 g
Salz:	0,57 g

BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 25 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis ca. **20 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Im nicht vorgeheizten Ofen bei **180°** mit **Ober-/Unterhitze** für **60 Minuten** backen.



4260421780271

Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Hotline: +49 (0)221 9602 6646
www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE NATÜRLICH REIN SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- 🌱 100% natürliche Zutaten
- 🌱 Kinderleichte Zubereitung
- 🌱 Beste Bio-Qualität
- 🌱 Zusätze? Keine!

Brotbackmischung Kölsch Mädchen

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Roggenschrot fein, Sonnenblumenkerne, Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 561g

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von **Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1494,79 kJ / 357,43 kcal
Fett:	6,80 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,83 g
Kohlenhydrate:	57,81 g
... davon Zucker:	2,36 g
Ballaststoffe:	9,84 g
Eiweiß:	11,58 g
Salz:	0,76 g

BACKANLEITUNG

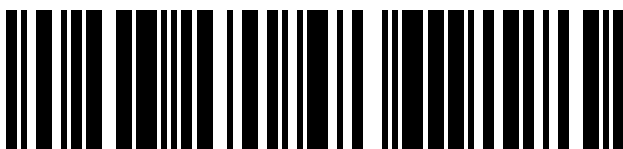


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 25 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis ca. **40 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Im nicht vorgeheizten Ofen bei **180°** mit **Ober-/Unterhitze** für **60 Minuten** backen.



4260421781728

Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Hotline: +49 (0)221 9602 6646
www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE NATÜRLICH REIN SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- 🌱 100% natürliche Zutaten
- 👶 Kinderleichte Zubereitung
- 🌱 Beste Bio-Qualität
- 🌱 Zusätze? Keine!

Brotbackmischung Dr. Chia

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl Typ 630,
Chiasamen, Leinsamen, Flohsamen,
Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem
Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt
es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 578 g

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren
von **Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

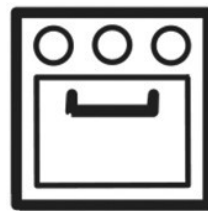
Brennwert:	1497,05 kJ / 357,98 kcal
Fett:	5,81 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,62 g
Kohlenhydrate:	57,24 g
... davon Zucker:	2,38 g
Ballaststoffe:	10,52 g
Eiweiß:	13,07 g
Salz:	0,54 g

BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel
frischer Hefe** in **400 ml
lauwarmen Wasser**
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 25 cm) geben.
Für ein besseres
Backergebnis ca.
20 Minuten bei
Zimmertemperatur
gehen lassen.



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.



4260421780233

Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Hotline: +49 (0)221 9602 6646
www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE NATÜRLICH REIN SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- 🌱 100% natürliche Zutaten
- 👶 Kinderleichte Zubereitung
- 🌱 Beste Bio-Qualität
- 🌱 Zusätze? Keine!

Brotbackmischung K3

ZUTATEN

Dinkelmehl Typ 630, Karotten, Kürbis,
Kürbiskerne, Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem
Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt
es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 568 g

Mischung kühl und trocken lagern. Kann
Spuren von **Sesam**, **Soja** und **Schalenfrüchten**
enthalten.

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1421,29 kJ / 339,86 kcal
Fett:	2,82 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,51 g
Kohlenhydrate:	64,15 g
... davon Zucker:	2,11 g
Ballaststoffe:	4,49 g
Eiweiß:	12,12 g
Salz:	0,56 g

BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 25 cm) geben.
Für ein besseres
Backergebnis ca.
20 Minuten bei
Zimmertemperatur
gehen lassen.



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.



4260421781322

Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Hotline: +49 (0)221 9602 6646
www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE NATÜRLICH REIN SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- 🌱 100% natürliche Zutaten
- 👶 Kinderleichte Zubereitung
- 🌱 Beste Bio-Qualität
- 🌱 Zusätze? Keine!

Brotbackmischung Kleine Flocke

ZUTATEN

**Dinkelmehl 630, Roggenmehl 1150,
Roggensauerteig, Gerstenmalzmehl, Meersalz**

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 515 g

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von **Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1371,21 kJ / 327,88 kcal
Fett:	1,42 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,37 g
Kohlenhydrate:	64,49 g
... davon Zucker:	1,61 g
Ballaststoffe:	8,12 g
Eiweiß:	10,21 g
Salz:	0,74 g

BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel frischer Hefe** in **360 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **1 EL Rapsöl** und die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 25 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis ca. **30 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Im nicht vorgeheizten Ofen bei **180°** mit **Ober-/Unterhitze** für **60 Minuten** backen.



4260421781384

Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Hotline: +49 (0)221 9602 6646
www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE NATÜRLICH REIN SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- 🌱 100% natürliche Zutaten
- 👶 Kinderleichte Zubereitung
- 🌱 Beste Bio-Qualität
- 🌱 Zusätze? Keine!

Brotbackmischung Baguette naturelle – 3 Stück

ZUTATEN

Dinkelmehl Typ 630, Meersalz

Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 508 g

Mischung kühl und trocken lagern.
Kann Spuren von **Sesam**, **Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1436,53 kJ / 343,50 kcal
Fett:	1,28 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,20 g
Kohlenhydrate:	67,81 g
... davon Zucker:	0,79 g
Ballaststoffe:	3,64 g
Eiweiß:	12,20 g
Salz:	0,61 g

BACKANLEITUNG

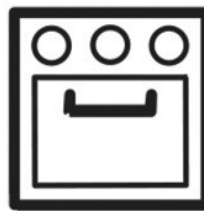


Einen **3/4 Würfel frischer Hefe** in **300 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **2 EL Olivenöl** und die Mischung hinzugeben und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten Händen **3 längliche Rollen** formen, auf ein gefettetes Backblech legen.



Ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



Bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** im vorgeheizten Ofen für **25 Minuten** backen.



4260421780752

Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Hotline: +49 (0)221 9602 6646
www.danke-bitte.de