

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100% NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung Caprese ohne Käse

ZUTATEN

Dinkelmehl, Dinkelschrot, Tomate getrocknet,
Basilikum, Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 558 g

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.371 kJ / 328 kcal
Fett:	1,7 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	64,8 g
... davon Zucker:	4,2 g
Ballaststoffe:	5,3 g
Eiweiß:	12,3 g
Salz:	0,8 g

BACKANLEITUNG

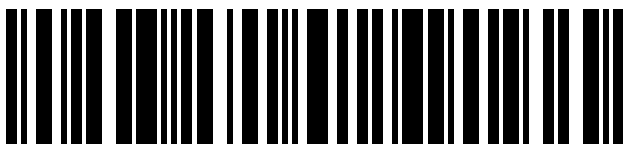


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421780011

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 · www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung Dr. Chia

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl,
Chiasamen (*salvia hispanica*) 7 %, Leinsaat
braun 3 %, Flohsamen 2 %, 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 **Lupine, Sellerie, Sesam, Soja**
und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.497 kJ / 359 kcal
Fett:	5,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	57 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	13 g
Salz:	0,5 g

BACKANLEITUNG

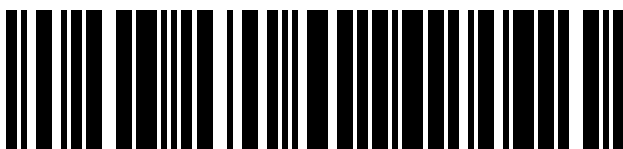


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421780233

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 · www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

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

Bio-Brotbackmischung Dinkelkürbis

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl,
Kürbiskerne 7,3 %, 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 **Lupine, Sellerie, Sesam, Soja**
und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.521 kJ / 364 kcal
Fett:	5,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	61,1 g
... davon Zucker:	2,5 g
Ballaststoffe:	6,5 g
Eiweiß:	13,3 g
Salz:	0,6 g

BACKANLEITUNG

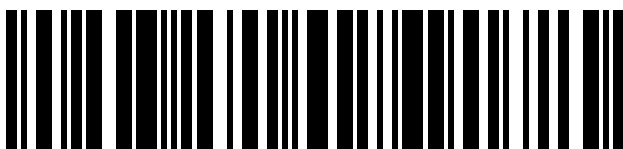


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421780271

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +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

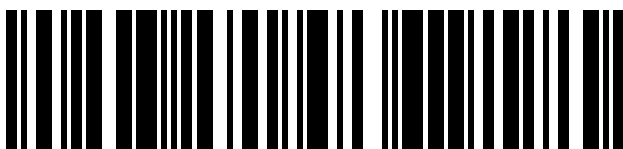


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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 **QVital**

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Kamutvollkornmehl,
Leinsamen braun, Sonnenblumenkerne,
Chiasamen (*Salvia hispanica*), Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 528 g

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

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1604,68 kJ / 383,71 kcal
Fett:	11,43 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,23 g
Kohlenhydrate:	49,49 g
... davon Zucker:	3,44 g
Ballaststoffe:	11,01 g
Eiweiß:	14,58 g
Salz:	0,59 g

BACKANLEITUNG

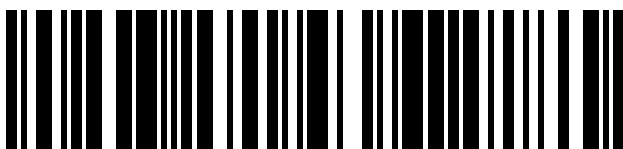


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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.



4260421781735

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 ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ☛ Nur natürliche Zutaten
- ☛ Kinderleichte Zubereitung
- ☛ Beste Bio-Qualität
- ☛ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung Helle Körnerkruste

ZUTATEN

Dinkelmehl, Roggenmehl, Dinkelvollkornschrot,
Sonnenblumenkerne 7%, **Sesam** geschält 7%,
Hirse 7%, Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: **#MHD eintragen**

e 610g

Mischung kühl und trocken lagern.

Kann Spuren von **Lupine, Sesam, Soja** und
Schalenfrüchten enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.538 kJ / 368 kcal
Fett:	7,9 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	59,1 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	5,5 g
Eiweiß:	12,3 g
Salz:	1,6 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.
30 Minuten bei
Zimmertemperatur
gehen lassen.



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421781742

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung KrautROGG

ZUTATEN

Weizenmehl, Roggenvollkornmehl,
Karotten gewürfelt, Sonnenblumenkerne,
Kräuter der Provence, Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: **#MHD eintragen**

e 563 g

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.431 kJ / 342 kcal
Fett:	3,6 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	62,6 g
... davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	9,9 g
Salz:	1,8 g

BACKANLEITUNG

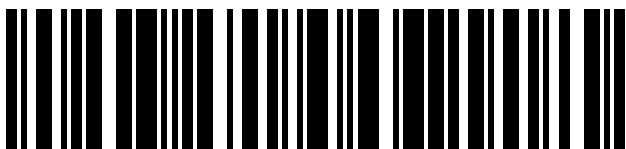


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **180°** mit
Ober-/Unterhitze für
60 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421781926

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung **RiTter der WalnuSS**

ZUTATEN

Dinkelmehl, Dinkelschrot, Walnüsse,
Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: **#MHD eintragen**

e 570 g

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.360 kJ / 325 kcal
Fett:	1,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	65,2 g
... davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	7,0 g
Eiweiß:	9,2 g
Salz:	2,3 g

BACKANLEITUNG

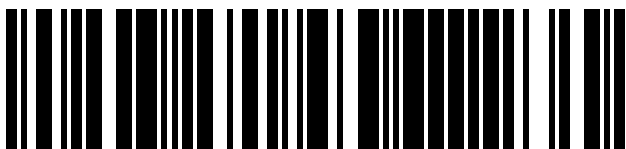


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **380 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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 **70 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421781797

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung Ruckzuck Zucchini

ZUTATEN

Dinkelmehl, KAMUT®vollkornmehl, Zucchini getrocknet 5,3 %, Leinsaat braun, Meersalz
Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA), außer Meersalz, denn dafür gibt es keine Bio-Zertifizierung.

Mindestens haltbar bis: **#MHD eintragen**

e 568 g

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.434 kJ / 343 kcal
Fett:	3,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	61,8 g
... davon Zucker:	2,3 g
Ballaststoffe:	5,4 g
Eiweiß:	12,5 g
Salz:	1,4 g

BACKANLEITUNG

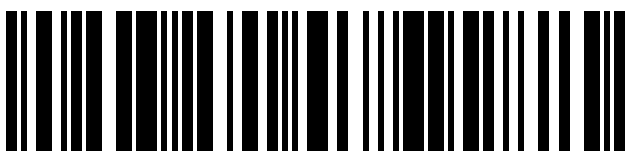


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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



Im nicht vorgeheizten Ofen bei **180°** mit **Ober-/Unterhitze** für **60 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421780110

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE

EIN TEAM BEGEISTERTER BROTLIEBHABER.
UNSER ZIEL: BROTE, DIE ZU 100 % NATÜRLICH SIND
UND SENSATIONELL SCHMECKEN.

- ♥ Nur natürliche Zutaten
- ♥ Kinderleichte Zubereitung
- ♥ Beste Bio-Qualität
- ♥ Zusätze? Keine!

Bio-Brotbackmischung Zwibbel de Nut

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, geröstete Zwiebeln 5,2 %, **Haselnüsse** 6,9 %, Brotgewürz gem. (Koriander, Fenchel, Leinsaat braun, **Sesam**, Kümmel, Anis), Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: **#MHD eintragen**

e 583 g

Mischung kühl und trocken lagern.

Kann Spuren von **Lupine, Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.480 kJ / 354 kcal
Fett:	7,9 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,8 g
Kohlenhydrate:	60,4 g
... davon Zucker:	1,5 g
Ballaststoffe:	6,3 g
Eiweiß:	10,5 g
Salz:	1,7 g

BACKANLEITUNG

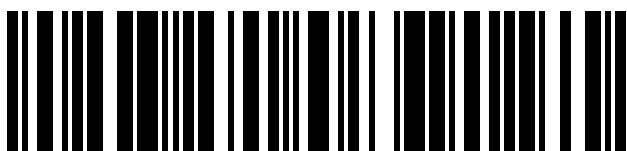
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.



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



Im nicht vorgeheizten Ofen bei **180°** mit **Ober-/Unterhitze** für **60 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421780691

Hergestellt in Deutschland
Hersteller: Dankebitte GmbH
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | www.danke-bitte.de