

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 ANNO 1925

ZUTATEN

Weizenmehl, Roggenmehl, Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 512 g

Mischung kühl und trocken lagern.

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1361 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

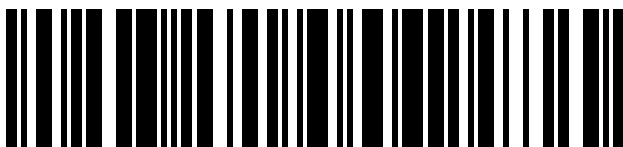


250 ml Wasser,
110 g Buttermilch oder
Joghurt pur, 15 g Hefe und
2 EL Essig verrühren.
Zur Backmischung in eine
Schüssel geben und
ca. 3 Minuten mit einem
Handrührgerät verkneten.

In eine Backform
geben und mind.
90 Minuten
(max. 3 Stunden)
abgedeckt gehen
lassen.



Im nicht vorgeheizten
Ofen bei **230°** mit
Ober-/Unterhitze für
40 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



4260421781803

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-Backmischung Baguette naturelle – 3 Stück

ZUTATEN

Dinkelmehl, 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 **Lupine, Sellerie, Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.416 kJ / 339 kcal
Fett:	1,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	67,9 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	11,8 g
Salz:	1,6 g

BACKANLEITUNG



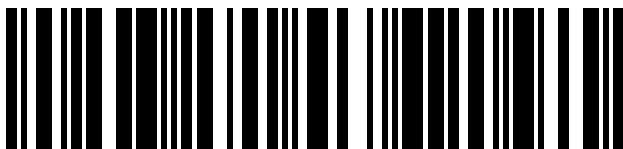
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **300 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **2 EL Olivenöl** und die Mischung hinzugeben und gut verrühren.

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. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421780752

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:	1.519 kJ / 363 kcal
Fett:	5,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	60,1 g
... davon Zucker:	2,5 g
Ballaststoffe:	6,5 g
Eiweiß:	13,9 g
Salz:	1,4 g

BACKANLEITUNG

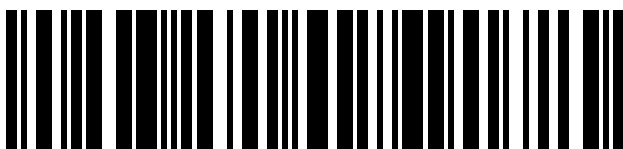


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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.)



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 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:	1.486 kJ / 355 kcal
Fett:	5,7 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	57,5 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	10,0 g
Eiweiß:	13,0 g
Salz:	1,4 g

BACKANLEITUNG

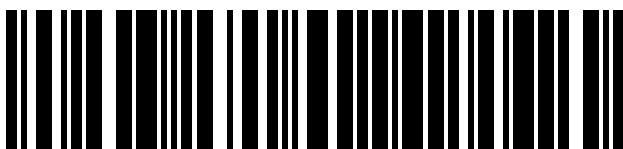


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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.)



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 K3

ZUTATEN

Dinkelmehl, Karotten getrocknet, Kürbis getrocknet, 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 **Lupine, Sellerie, Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.442 kJ / 345 kcal
Fett:	2,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	64,7 g
... davon Zucker:	1,1 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	12,2 g
Salz:	1,4 g

BACKANLEITUNG

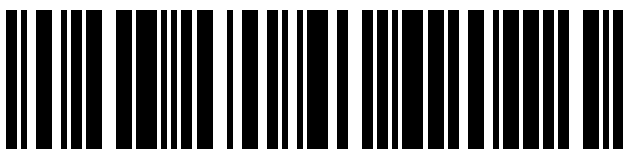


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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.)



4260421781322

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 Kleine Flocke

ZUTATEN

Dinkelmehl, Roggenmehl, Roggensauerteig,
Meersalz

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

Mindestens haltbar bis: #Datum eintragen#

e 513g

Mischung kühl und trocken lagern.

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1357 kJ / 324 kcal
Fett:	1,4 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	65,1 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	7,0 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz:	1,9 g

BACKANLEITUNG

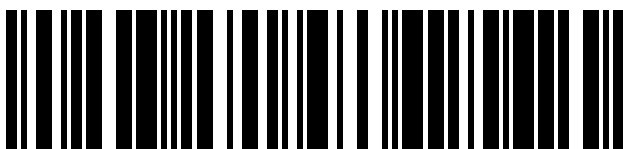


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **375 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **1 EL Rapsöl** und die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421781384

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 Kölsch Mädche

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 **Lupine, Sellerie, Sesam, Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.503 kJ / 359 kcal
Fett:	6,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	57,8 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	9,8 g
Eiweiß:	11,5 g
Salz:	1,9 g

BACKANLEITUNG

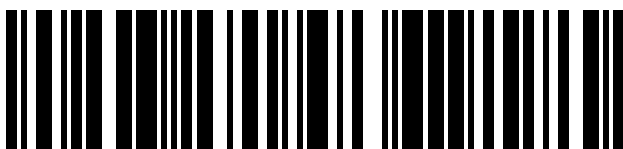


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)



4260421781728

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 **Q Vital**

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 **Lupine, Sellerie, Sesam, Soja**
und **Schalenfrüchten** enthalten.

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.612 kJ / 385 kcal
Fett:	11,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	50,0 g
... davon Zucker:	3,6 g
Ballaststoffe:	11,0 g
Eiweiß:	14,8 g
Salz:	1,5 g

BACKANLEITUNG

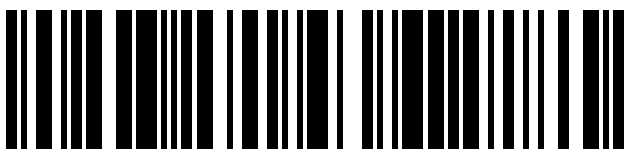


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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



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



4260421781735

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