

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 Dinkelsbühler

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, 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 563 g

Mischung kühl und trocken lagern.

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

Durchschnittl. Nährwerte/100 g Backmischung

Brennwert:	1.565 kJ / 374 kcal
Fett:	8,6 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	55,9 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	7,3 g
Eiweiß:	14,3 g
Salz:	1,8 g

BACKANLEITUNG

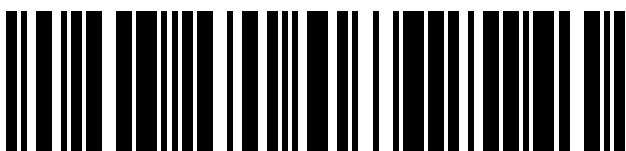


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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.)



4260421780394

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: **#MHD eintragen**

e 561g

Mischung kühl und trocken lagern.

Kann Spuren von **Lupine, 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

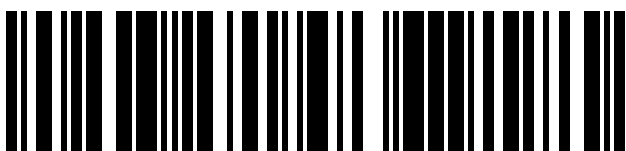


Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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 **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: **#MHD eintragen**

e 528 g

Mischung kühl und trocken lagern.

Kann Spuren von **Lupine, 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