

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# RiTTer der WalnuSS

## ZUTATEN

**Dinkelmehl\***, **Dinkelschrot\***, **Walnüsse 11 %**,  
Meersalz

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

\*Dinkel ist eine Weizenart.

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

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.553 kJ / 371 kcal
Fett:	8,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	58,5 g
... davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	5,5 g
Eiweiß:	12,1 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis: **#MHD eintragen**

e 570 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. 23 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.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)



4260421781797

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