

Vollkornsauerteig-Pulver



Für Hobbybäcker: Mit Vollkornsauerteig-Pulver lässt sich ein leckeres Roggen-Vollkornbrot backen. Das Pulver mischt man einfach unter das Mehl und die übrigen Zutaten.

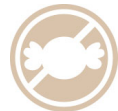
Artikelnummer	EAN	Packungsgröße
817040	4005967860687	250g
817038	4005967860625	25kg



Vegan*



Laktosefrei*



Ohne Zuckerzusatz*

*laut Rezeptur

Zutaten:

ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, Starterkulturen (Sauerteigbakterien)

Zubereitungshinweis:

Ca. 30g Fertigsauer unter 1000g Mehl (500g Roggenmehl, 500g Weizenmehl) mischen. 1 Beutel oder Würfel Hefe, ca. 20g Salz, ca. 720ml Wasser und Gewürze dazugeben. Den Teig 20 min. ruhen lassen. Teig kneten und 60 min. ruhen lassen. Anschließend ca. 60min. bei 200°C backen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 Gramm:

Brennwert	1.466 kJ / 347 kcal
Fett	1,9 g
davon ges. Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	66,4 g

Allergikerhinweis:



frei von der jew. Zutat



kann in Spuren enthalten



als Zutat enthalten



Glutenhaltiges Getreide



Milchprotein

Krebstiere

Schalenfrüchte

davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	11,5 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	0,10 g



Ei



Fisch



Erdnüsse



Sojabohnen



Milch



Laktose



Sellerie



Senf



Sesam



Schwefeldioxid
und Sulfite



Lupinen



Weichtiere

Auch wenn wir unsere Produktinformationen sorgfältig pflegen, sind Abweichungen zu den Etikettangaben möglich. In jedem Fall gilt die Aufschrift auf unseren Produkten. Sollten Ihnen Unregelmäßigkeiten auffallen, weisen Sie uns bitte gerne darauf hin.