

Walnuss-Sesambrot

BACKANLEITUNG

Backtemperatur:
► 200°C O-U Hitze
Backzeit:
► ca. 60 Minuten

1. 320ml warmes (!) Wasser + 400g Backmischung
kurz (mit Hand/ Löffel/ Maschine) zu homogenem Teig verkneten
und ca. 10 Minuten Teigruhe geben.

Für Brotstangen:
220ml Wasser + 260g Backmischung verwenden.

2. Hände befeuchten, Teig rund formen und auf
ein Backblech (mit Backpapier) absetzen.
Mit Tuch abdecken und 30 Minuten an einem
warmen Ort gehen lassen.

3. Ofen vorheizen.
Bei 200°C Ober-/Unterhitze für
ca. 60 Minuten backen.



EAT GOOD.
FEEL GOOD.

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Nährwerte pro 100g Backmischung

Energie	1631kj / 390kcal
Fett	10g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4g
Kohlenhydrate	46g
davon Zucker	1,4g
Ballaststoffe	10g
Eiweiß	21g
Salz	2,0g

Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.

Backmischung Walnuss-Sesambrot

Zutaten: DINKELMEHL, Leinsamenmehl, HAVERFLOCKEN, GERSTENMALZMEHL geröstet, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 5% WALNUSSE, 5% SESAM, Trockenhefe, Speisesalz.

Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine, Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Ungeschönt mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

OFT LÄNGER GUT
Retten Sie Lebensmittel
SCHAUEN - RIECHEN - SCHMECKEN

800g

Du hast Fragen zu unseren Produkten? Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.
Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

Über WhatsApp bekommst du:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



4 260669 111004