

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.
(Wenn du eine andere Backform, Töpf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

Entweder mit E.A.S.Y.

- 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser

3.

Ofen auf 240°C O-U-Hitze vorheizen.
Auf unterster Schiene für ca. 40 Minuten backen.
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Du hast Fragen zu unseren Produkten?
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger Industriefood bitte!“



Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@trein-group.com

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet:
Energie	1008kJ / 293kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	49g
davon Zucker	0,8g
Ballaststoffe	3,3g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,47g

Brotbackmischung "Kartoffelmeister"

UNSERE ZUTATEN SIND:

DINKELMEHL, 7% Kartoffelflocken, EMMERVOLLKORNMEHL, Jodsalz, Trockenhefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2,2% DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Stabilisator (Guarkernmehl), GERSTENMALZ, Karamell, Acerolakirschpulver, Enzyme.

① Dinkel ist eine Weizenart.
Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



4

260669 112186

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



Entweder mit E.A.S.Y.

- 5 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 60 Minuten gehen lassen.
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

3.

Ofen auf **240°C O-U-Hitze** vorheizen.
Auf unterster Schiene für **ca. 45 Minuten** backen.
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Jetzt scannen!
MIT DEINER HANDYKAMERA

Ruf an
oder schreib uns
eine WhatsApp
+49 152 2749 2002



% Rabatt-
codes

Fragen
Rezepte & Ideen

„Weniger Industriefood bitte!“
ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU



Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland

Kontakt: support@trein-group.com

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1129kJ / 268kcal
Fett	5,5g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0g
Kohlenhydrate	43g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	4,0g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,5g

Brotbackmischung "Dinkel Urkraft"

UNSERE ZUTÄTEN SIND:

50% DINKELMEHL, 13% Sonnenblumenkerne, EMMERVOLLKORNMEHL, 8% DINKELFLOCKEN, 4% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GERSTENMALZ, Kartoffelflocken, 2% DINKELVOLLKORNMEHL, Hefe, Meersalz, Ackerbohnenmehl, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschküller.

① Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühlt, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



4 260669 112193