

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's
BETTER FOOD

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

1.

Zutaten abwägen 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



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml 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 auszuliegen)

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.

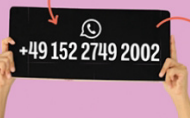
EAT GOOD. FEEL GOOD.



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

„Weniger Industrielebensmittel“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!



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



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

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

1600g

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 ZUTATEN SIND:

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

Ⓢ 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.

