

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.

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



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 320ml 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 und auf unterster Schiene für ca. 45 Minuten backen.
Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200°C reduzieren.

(In der Heißluftfritteuse einfach 20 °C weniger einstellen als oben angegeben.)

Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



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

„Weniger Industriefood bitten“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	933kJ / 224kcal
Fett	7,5g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2g
Kohlenhydrate	28g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	3,0g
Eiweiß	9,1g
Salz	1,93g

Brotbackmischung "Tomaten-Sonnenblumenbrot"

ZUTATEN: DINKELMEHL, Kürbiskerne, ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne, SOJAFLAKES, Tomaten-Gewürzmischung, getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Speisesalz, Trockenhefe, Kartoffelmehl, GERSTENMALZ - EXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Guarkemehl, GERSTENMALZMEHL, Gewürze, 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.



Zubereitung für 2 Ciabatte

Marcel's
BETTER FOOD

1.

Zutaten abwiegen und mit der Küchenmaschine zu einem glatten, dehnbaren Teig verarbeiten.

In einer leicht beölten Schüssel abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



Entweder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 250ml warmes (!) Wasser
- 20ml Olivenöl



Oder mit Marcel's E.A.S.Y.-Messlöffel

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

2.

Teig auf eine stark bemehlte Backfläche geben, in zwei gleich große Stücke teilen und daraus die typisch rechteckige Ciabattaform ziehen/falten.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zugedeckt etwa 45 Minuten Teigruhe geben.

3.

Ofen auf 230°C O-U-Hitze vorheizen und auf mittlerer Schiene für ca. 25-30 Minuten backen. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200°C reduzieren.

Ciabatte auskühlen lassen und genießen!



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

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

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF **WWW.MARCELS.EU**

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1021kJ / 245kcal
Fett	5,2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7g
Kohlenhydrate	39g
davon Zucker	1,6g
Ballaststoffe	3,2g
Eiweiß	7,9g
Salz	1,51g

Brotbackmischung "Backmischung für Walnuss-Öliven Ciabatta"

ZUTATEN: DINKELMEHL 85%, Meersalz, getrocknete Hefe, getrockneter DINKELSAUER-TEIG (DINKELMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), 2% getrocknete Oliven, 2% gehackte WALNÜSSE, Tomatenchips (85% Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Gewürzmischung, Dextrose, GERSTENMALZ, Guarkernmehl, Laktose, Emulgator Rapslecithin, Acerolakirschpulver. ⓘ 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.

