

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.

- 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große und 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel lauwarmes (!) 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 auszulegen)

3.

Ofen auf 200°C O-U-Hitze vorheizen.
Auf unterster Schiene für ca. 35-45 Minuten backen.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



Noch Fragen zu unseren Produkten?

Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

+49 152 2749 2002

Du bekommst:
Rabattcodes,
Rezepte, Tipps
und vieles mehr.

Marcel's



VIDEOS MIT
BACKANLEITUNGEN AUF
WWW.MARCELS.EU

MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, D-82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	995kJ / 236kcal
Fett	3,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	38g
davon Zucker	1,2g
Ballaststoffe	6,3g
Eiweiß	11g
Salz	1,4g

Brotbackmischung "Ruchmehlbrot"

ZUTATEN: RUCHMEHL* (WEIZEN), SOJAFLAKES, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Meersalz, getrocknete Hefe, WEIZEN-KEIMLINGE, WEIZENVOLLKORNKLEIE (Schale des WEIZENKORNS), getrockneter Sauerteig aus WEIZENKEIMLINGEN, WEIZENMALZMEHL, Acerolakirschkpulver.

*Ruchmehl ist ein traditionelles, besonders mineralstoffreiches Weizenmehl mit höherem Anteil an Ballaststoffen.

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 111332