

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 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.

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

ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU

„Weniger Industriefood bitte!“

Marcel



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

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.

800g



4 260669 112193

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, Acerolakirschlorver.

*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.



Zubereitung für 1 Kastenbrot



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



Oder mit Küchenwaage

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

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 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. 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.

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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

„Weniger Industriefood bitten“

Marcel



ALLE PRODUKTE 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	1007kJ / 290kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	44g
davon Zucker	0,8g
Ballaststoffe	3,3g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,97g

Brotbackmischung "Braumeisterlaib"

ZUTATEN:

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

