

Zubereitung für 4 Maxi-Brötchen

Marcel's
BETTER FOOD

1. Zutaten abwiegen, 2 Minuten mit der Maschine kneten und 1 Stunde in der Schüssel ruhen lassen.



Entweder mit E.A.S.Y. - Messlöffel

- **2 große + 1 mittlerer** Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- **1 mittlerer + 2 kleine** Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser

2. Mit E.A.S.Y.-Brötchenbackform:
Den Teig behutsam mit einem großen Löffel in die Backform geben (nicht drücken). Vor dem Backen 10 Minuten in der Form entspannen lassen.

3. Im vorgeheizten (!) Ofen:
20-25 Minuten bei **210°C** (Ober-/Unterhitze)
In der Heißluftfritteuse:
15-20 Minuten bei 200°C
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

OHNE BRÖTCHENBACKFORM

- **260g Backmischung + 180ml warmes (!) Wasser** abwiegen.

MIT E.A.S.Y. - MESSLÖFFEL

- **2 große + 1 mittlerer** Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- **3 kleine** Messlöffel warmes (!) Wasser
- 2 Minuten kneten und 1 Stunde ruhen lassen.
- Teig portionieren, dehnen & falten und aufs Blech setzen.

SIEHE
ERKLÄRVIDEOS



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

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	889kJ / 212kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	40g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	3,0g
Eiweiß	8,6g
Salz	1,4g

Backmischung "Maxi-Brötchen Bärlauch"

ZUTATEN: WEIZENMEHL, WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL, 4% WEIZENKEIME, 2% Kräuter- und Gewürzmischung (45 % Bärlauch, Kurkuma, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer), Meersalz, 1% getrockneter WEIZENKEIMSAUERTEIG, (WEIZENKEIMMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Hefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Guarkernmehl, Acerolakirschlorpulver.

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

1040g



Zubereitung für 4 Maxi-Brötchen

Marcel's
BETTER FOOD

1. Zutaten abwiegen, 2 Minuten mit der Maschine kneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Entweder mit E.A.S.Y. - Messlöffel



- 2 große + 1 mittlerer Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 1 mittlerer + 2 kleine Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser

2. Mit E.A.S.Y.-Brötchenbackform:
Den Teig behutsam mit einem großen Löffel in die Backform geben (nicht drücken).
Vor dem Backen 10 Minuten in der Form entspannen lassen.

3. Im vorgeheizten (!) Ofen:
20-25 Minuten bei
210°C (Ober-/Unterhitze)
In der Heißluftfritteuse:
15-20 Minuten bei 200°C
Aus der Backform stürzen
und auskühlen lassen.

OHNE BRÖTCHENBACKFORM

- 260g Backmischung + 180ml warmes (!) Wasser abwiegen.

MIT E.A.S.Y. - MESSLÖFFEL

- 2 große + 1 mittlerer Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 3 kleine Messlöffel warmes (!) Wasser
- 2 Minuten kneten und 1 Stunde ruhen lassen.
- Teig portionieren, dehnen & falten und aufs Blech setzen.

SIEHE
ERKLÄRVIDEOS



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

1040g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	911kJ / 217kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	1,0g
Ballaststoffe	3,1g
Eiweiß	8,9g
Salz	1,35g

Backmischung "Maxi-Brötchen Hell"

ZUTATEN: WEIZENMEHL, WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL, 4% WEIZENKEIME, Meersalz, 1% getrockneter WEIZENKEIMSAUERTEIG (WEIZENKEIMMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Hefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Verdickungsmittel Guarkernmehl, Acerolakirschlorper.

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

