

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 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 45 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 (180°C in der Heißluftfritteuse).

Auf unterster Schiene für ca. 45 Minuten backen.

Nach 10 Minuten auf 180°C reduzieren.

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	912kJ / 218kcal
Fett	1,1g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	2,5g
Ballaststoffe	2,6g
Eiweiß	8,3g
Salz	1,7g

Brotbackmischung "Gartenkräuter Brot"

ZUTATEN: 78% DINKELMEHL, BUTTERMILCHPULVER, 4% Kräuter-Gewürzmischung (Schnittlauch, Gewürze, Speisesalz, Kräuter), Kartoffelflocken, getrocknete Hefe, EMMER-VOLLKORNMEHL, EINKORN-VOLLKORNMEHL, Meersalz, 1,9% getrockneter DINKEL-VOLLKORNSAUERTEIG, Apfelpulver, gepuffter Quinoa, DINKEL-VOLLKORNQUELMEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschpulver.

ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.

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.

