

# 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.

SIEH  
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	895kJ / 213kcal
Fett	1,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	39g
davon Zucker	2,1g
Ballaststoffe	3,2g
Eiweiß	8,5g
Salz	1,3g

Backmischung "Maxi-Brötchen Pizza"

**ZUTATEN:** WEIZENMEHL, WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL, 7,5% mediterrane Gemüsemischung (getrocknete Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Tomatenmarkkonzentrat, Kräuter, Gewürze), 3,5% WEIZENKEIME, Meersalz, 1% getrockneter WEIZENKEIMSAUERTEIG, (WEIZENKEIMMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Hefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Guarkernmehl, Acerolakirschpulver. 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

