

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung+240ml warmes (!) Wasser



Entweder mit E.A.S.Y.

- 4 großer E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 3 große E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 370ml warmes (!) Wasser

1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 10 Minuten ruhen lassen. Nach Belieben mit Körnern oder Nüssen bestreuen.

(Falls 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. 50 Minuten** backen. (Heißluftfritteuse: ca. 180 °C / ca. 30-40 Minuten) 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

Brotbackmischung „Goldenes Saatenbrot“

ZUTATEN: Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), SOJAMEHL, 15% Saatenmix (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, SESAM), SOJASCHROT, DINKELVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, WEIZENKLEIE, ROGGENSAUERTEIG getrocknet, Hefe getrocknet, Salz, GERSTENMALZMEHL.

① Dinkel ist eine Weizenart.



Durchschnittliche Nährwerte
pro 100g zubereitet

Energie	1164 kJ / 279 kcal
Fett	13g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,8g
Kohlenhydrate	8,8g
davon Zucker	2,5g
Ballaststoffe	10g
Eiweiß	26g
Salz	1,3g

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.

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

1600g