

## Glutenfreies Großes Dunkles Brotmischung

Art.nr:	1653
Beschreibung:	Glutenfreies Großes Dunkles Brotmischung
EAN-Code Produkt:	5412158011466
EAN-Code Umkarton	5412158030757 (x 1) 5412158042514 (x 1) 5412158029355 (x 2)
Export code:	19012000
Zutaten:	GLUTENFREIES WEIZENmehl, LUPINENmehl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Magermilchpulver, Dextrose, Salz, Karamellpulver.
Allergene:	milch, lupine, weizen, laktose. soja, nüsse, eier, erdnüsse, sesamsamen. senf, gluten, fisch, sellerie, schwefeldioxid und sulfite, weichtiere, hafer, schalentiere.
Inhalt:	5000 g
Lagerung:	Gut verschlossen aufbewahren.
:	1 Brot: 500 g glutenfreies Mehl von Damhert 1 Päckchen Trockenhefe ODER 25 g frische Hefe 400-450 ml kaltes Wasser Brotbackmaschine: Vermische die Hefe mit dem Wasser und gieße die Mischung in die Backform deiner Brotbackmaschine. Schalte das Gerät ein und füge unter ständigem Rühren das Brotmehl hinzu. Verwende das Standardprogramm und lasse es etwa 3 Stunden backen. Ofen: Vermische die Hefe mit dem Wasser (in einer Rührschüssel). Füge das Brotmehl hinzu und rühre etwa 4 Minuten um (am besten mit einem Holzlöffel). Gieße den Teig nun in eine mit Butter eingefettete Backform. Bedecke sie mit Backpapier und lasse sie bei einer Temperatur von 200 °C etwa 50-70 Minuten backen.
Maße:	21,0 cm x 36,0 cm x 9,5 cm

Ernährungswerte	portie/portion
	100 g
Energie kJ	1415
Energie kcal	338
Fette	0.3 g
gesättigte fette	0.1 g
Kohlenhydrate	80.4 g
zucker	2.8 g
Ballaststoffe	1.0 g
Eiweiß	2.0 g
Salz	1.6 g

