

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Aprikuss

## ZUTATEN

**Weizenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl\***,  
Aprikosen 5%, **Mandeln**, Leinsaat braun, Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von  
**Lupine, Sesam** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.481 kJ / 354 kcal
Fett:	6,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	56,3 g
... davon Zucker:	4,1 g
Ballaststoffe:	10,0 g
Eiweiß:	12,6 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 600 g

## BACKANLEITUNG



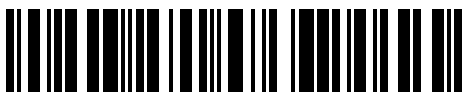
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)



4260421780653

Hergestellt in Deutschland  
Hersteller: Dankebitte GmbH  
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln  
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Ritter der Walnuss

## ZUTATEN

**Dinkelmehl\***, **Dinkelschrot\***, **Walnüsse 11 %**,  
Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von  
**Lupine, Sesam** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.553 kJ / 371 kcal
Fett:	8,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	58,5 g
... davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	5,5 g
Eiweiß:	12,1 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 570 g

## BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **380 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**70 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)



4260421781797

Hergestellt in Deutschland  
Hersteller: Dankebitte GmbH  
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln  
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Rogg die Beere

## ZUTATEN

Weizenmehl, Roggenvollkornmehl 26 %,  
Roggensauerteig 17 %, Mandeln,  
Cranberries 7 %, Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von **Lupine, Sesam** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.490 kJ / 356 kcal
Fett:	4,9 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	65,7 g
... davon Zucker:	4,5 g
Ballaststoffe:	5,6 g
Eiweiß:	10,0 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 588 g

## BACKANLEITUNG



Einen **Würfel (ca. 42 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 23 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis ca. **20 Minuten** bei Zimmertemperatur gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten Ofen bei **180°** mit **Ober-/Unterhitze** für **60 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)



4260421780035

Hergestellt in Deutschland  
Hersteller: Dankebitte GmbH  
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln  
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Spice Boys

## ZUTATEN

**Dinkelvollkornmehl\***, **KAMUT®vollkornmehl**,  
**Dinkelschrot\***, **Mandeln**, Majoran, Kümmelsaat,  
Fenchelsaat, Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA).

\*Dinkel ist eine Weizenart.

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von  
**Lupine, Sesam** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.518 kJ / 363 kcal
Fett:	6,7 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	57,2 g
... davon Zucker:	4,5 g
Ballaststoffe:	9,2 g
Eiweiß:	13,5 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 563 g

## BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)



4260421780578

Hergestellt in Deutschland  
Hersteller: Dankebitte GmbH  
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln  
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Tuca Tuca

## ZUTATEN

**Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl,  
Haferflocken, Paranüsse, Roggensauerteig,**  
Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von  
**Lupine, Sesam** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.450 kJ / 347 kcal
Fett:	5,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	59,3 g
... davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	12,0 g
Eiweiß:	8,9 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 590 g

## BACKANLEITUNG



Einen **Würfel (ca. 42 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter **www.danke-bitte.de**



4260421780677

Hergestellt in Deutschland  
Hersteller: Dankebitte GmbH  
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln  
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)

HALLO, WIR SIND DANKEBITTE.  
UNSER ZIEL: BROTE, DIE SENSATIONELL SCHMECKEN,  
KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN UND ZU 100 % NATÜRLICH SIND.

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Zwibbel de Nut

## ZUTATEN

**Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl,**  
Röstzwiebeln 5,2 %, **Haselnüsse** 6,9 %, **Brotgewürz** grob gemahlen (Koriander,  
Fenchel, Kümmel), Meersalz

Alle Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs sind  
aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA).

Mischung kühl und trocken lagern. Kann Spuren von  
**Lupine, Sesam** und **Schalenfrüchten** enthalten.

### durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.544 kJ / 369 kcal
Fett:	7,9 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	60,4 g
... davon Zucker:	1,5 g
Ballaststoffe:	6,3 g
Eiweiß:	10,5 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 583 g

## BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**  
**frischer Hefe** in **400 ml**  
**lauwarmen Wasser**  
auflösen, die Mischung  
dazugeben und  
gut verrühren.

Den Teig in eine  
**gefettete** Kastenform  
(ca. 23 cm) geben.  
Für ein besseres  
Backergebnis  
ca. **20 Minuten** bei  
Zimmertemperatur  
gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten  
Ofen bei **180°** mit  
**Ober-/Unterhitze** für  
**60 Minuten** backen.  
(Die Angaben zur Backzeit  
sind Richtwerte.)

Mehr Tipps und Tricks zum Backen findest Du auf unserer Homepage unter [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)



4260421780691

Hergestellt in Deutschland  
Hersteller: Dankebitte GmbH  
Am Vorgebirgstor 15 | 50969 Köln  
Tel: +49 (0)221 9602 6646 | [www.danke-bitte.de](http://www.danke-bitte.de)