

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Baguette „32168“

ZUTATEN

Dinkelmehl*, Rosmarin, Knoblauch,
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:	1.414 kJ / 338 kcal
Fett:	1,4 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	67,5 g
... davon Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	3,8 g
Eiweiß:	11,7 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 525 g

BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **275 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, **2 EL Olivenöl**
und die Mischung hinzugeben
und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten
Händen **3 längliche**
Rollen formen,
auf ein **gefettetes**
Backblech legen.
Ca. **20 Minuten** an
einem warmen Ort
gehen lassen.



Bei **200°** mit
Ober-/Unterhitze im
vorgeheizten Ofen für
25 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)

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



4260421781698

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

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

BIO-BACKMISCHUNG (FÜR 3 BAGUETTES)

Baguette naturelle

Heute mehr
Lust auf Brötchen?
Dann einfach nur 20g Hefe
und 270g Wasser nehmen.
Und den Teig in 8 gleich große
Stücke teilen. Der Rest der
Backanleitung ist gleich.

ZUTATEN

Dinkelmehl*, 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:	1.416 kJ / 339 kcal
Fett:	1,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	67,9 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	11,8 g
Salz:	1,6 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 508 g

BACKANLEITUNG



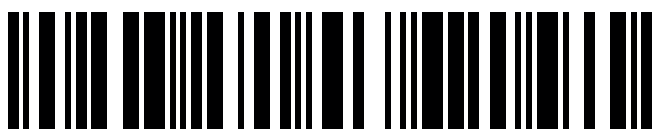
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **275 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **2 EL Olivenöl** und die Mischung hinzugeben und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten Händen **3 längliche Rollen** formen, auf ein **gefettetes** Backblech legen. Ca. **20 Minuten** an einem warmen Ort gehen lassen.



Bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** im vorgeheizten Ofen für **25 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)

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



4260421780752

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

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Baguette provençal

ZUTATEN

Weizenmehl, Tomaten, Kräuter der Provence (Bohnenkraut, Oregano, Thymian, Rosmarin, Fenchel), 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:	1.424 kJ / 340 kcal
Fett:	1,6 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	67,2 g
... davon Zucker:	3,2 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	11,3 g
Salz:	2,3 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 553 g

BACKANLEITUNG



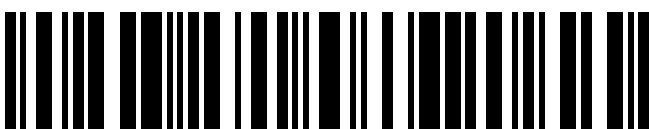
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **275 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **2 EL Olivenöl** und die Mischung hinzugeben und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten Händen **3 längliche Rollen** formen, auf ein **gefettetes** Backblech legen. Ca. **20 Minuten** an einem warmen Ort gehen lassen.



Bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** im vorgeheizten Ofen für **25 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)

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



4260421780332

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

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Baguette Walnuss

ZUTATEN

Dinkelmehl*, Walnüsse 7,3 %, 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:	1.522 kJ / 364 kcal
Fett:	5,9 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	63,5 g
... davon Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	3,9 g
Eiweiß:	12,0 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 548 g

BACKANLEITUNG



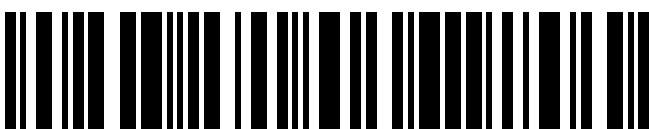
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **275 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **2 EL Olivenöl** und die Mischung hinzugeben und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten Händen **3 längliche Rollen** formen, auf ein **gefettetes** Backblech legen. Ca. **20 Minuten** an einem warmen Ort gehen lassen.



Bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** im vorgeheizten Ofen für **25 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)

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



4260421780318

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

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Currybaguette „Yellow Submarine“

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl,
Curry (Kurkuma, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch,
Koriander, Kümmel, Zimt, Rohrzucker) 1,2 %,
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:	1.429 kJ / 341 kcal
Fett:	1,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	67,6 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	11,2 g
Salz:	1,5 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 514g

BACKANLEITUNG



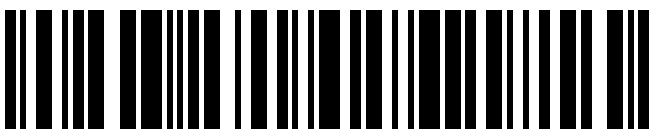
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **300 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, **2 EL Olivenöl**
und die Mischung hinzugeben
und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten
Händen **3 längliche**
Rollen formen,
auf ein **gefettetes**
Backblech legen.
Ca. **20 Minuten** an
einem warmen Ort
gehen lassen.



Bei **200°** mit
Ober-/Unterhitze im
vorgeheizten Ofen für
25 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)

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



4260421781216

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

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Knusperbaguette

ZUTATEN

Dinkelmehl*, Hanfsamen, **Sesam**,
Meersalz

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

*Dinkel ist eine Weizenart.

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

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.505 kJ / 360 kcal
Fett:	6,4 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	59,2 g
... davon Zucker:	1,4 g
Ballaststoffe:	6,7 g
Eiweiß:	13,0 g
Salz:	1,7 g

Mindestens haltbar bis:

e 595 g

BACKANLEITUNG



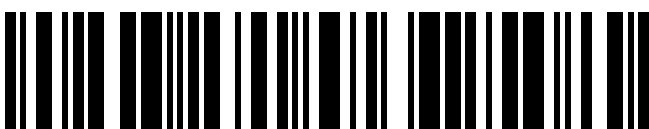
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **275 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, **2 EL Olivenöl**
und die Mischung hinzugeben
und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten
Händen **3 längliche**
Rollen formen, auf
ein **gefettetes**
Backblech legen.
Ca. **20 Minuten** an
einem warmen Ort
gehen lassen.



Bei **200°** mit
Ober-/Unterhitze im
vorgeheizten Ofen für
25 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)

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



4260421780714

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

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Röstzwiebelbaguette „Tolle Bolle“

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Roggenschrot,
Röstzwiebeln 5,6 %, 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:	1.480 kJ / 354 kcal
Fett:	3,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	65,8 g
... davon Zucker:	1,4 g
Ballaststoffe:	5,4 g
Eiweiß:	10,7 g
Salz:	1,5 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 538 g

BACKANLEITUNG



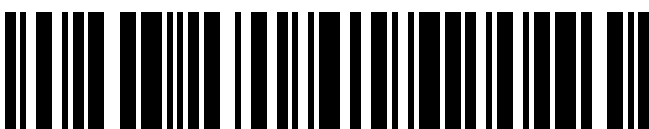
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **300 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, **2 EL Olivenöl**
und die Mischung hinzugeben
und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten
Händen **3 längliche**
Rollen formen,
auf ein **gefettetes**
Backblech legen.
Ca. **20 Minuten** an
einem warmen Ort
gehen lassen.



Bei **200°** mit
Ober-/Unterhitze im
vorgeheizten Ofen für
25 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)

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



4260421781223

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

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

BIO-BACKMISCHUNG
(FÜR 3 BAGUETTES)

Sesambaguette

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl,
Sesam geschält 7,3 %, Meersalz

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

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

durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1.501 kJ / 359 kcal
Fett:	5,1 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	63,2 g
... davon Zucker:	0,5 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiß:	11,7 g
Salz:	1,5 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 548 g

BACKANLEITUNG



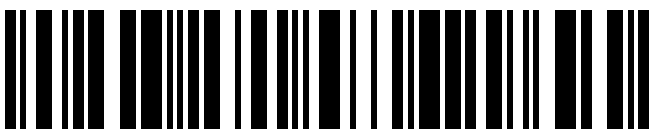
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **275 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **2 EL Olivenöl** und die Mischung hinzugeben und gut verrühren.

Mit Mehl bestäubten Händen **3 längliche Rollen** formen, auf ein **gefettetes** Backblech legen. Ca. **20 Minuten** an einem warmen Ort gehen lassen.



Bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze** im vorgeheizten Ofen für **25 Minuten** backen. (Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte.)

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



4260421780356

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