

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



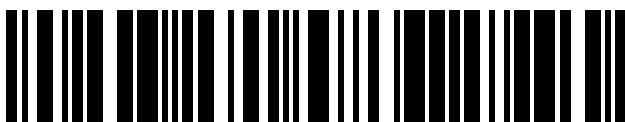
Einen **Würfel** (ca. 42 g) **frischer Hefe** in 400 ml **lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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**



4260421780035

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-BROTBACKMISCHUNG

RoggXanne

ZUTATEN

Roggenmehl 59 %, **Weizenmehl**,
Roggensauerteig 10 %, 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:	1.346 kJ / 322 kcal
Fett:	1,4 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	64,6 g
... davon Zucker:	0,7 g
Ballaststoffe:	8,4 g
Eiweiß:	8,8 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 510 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. **40 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**



4260421781506

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-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