

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

BIO-BROTBACKMISCHUNG

GNuss

ZUTATEN

Dinkelmehl*, Nüsse (**Cashewnüsse, Paranüsse, Walnüsse**) 13 %, Brotgewürz grob gemahlen (Koriander, Fenchel, Kümmel), 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: | 1.593 kJ / 381 kcal |
| Fett: | 9,0 g |
| ... davon gesättigte Fettsäuren: | 1,5 g |
| Kohlenhydrate: | 60,3 g |
| ... davon Zucker: | 1,2 g |
| Ballaststoffe: | 4,0 g |
| Eiweiß: | 12,5 g |
| Salz: | 1,3 g |

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 591 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



4260421780455

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

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



4260421781797

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

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



4260421780691

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