

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

BIO-BROTBACKMISCHUNG

ANNO 1925

Schnelle Variante
ohne Buttermilch:
3/4 Würfel frische Hefe in 400 ml
lauwarmen Wasser auflösen, gut
mit der Mischung verrühren. Teig in
Kastenform geben und ca. 20 Min.
gehen lassen. Bei 180° mit Ober-/
Unterhitze (nicht vorheizen)
für 60 Min. backen.

ZUTATEN

Weizenmehl, Roggenmehl,
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:	1366 kJ / 327 kcal
Fett:	1,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	65,5 g
... davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	7,0 g
Eiweiß:	9,3 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 510 g

BACKANLEITUNG



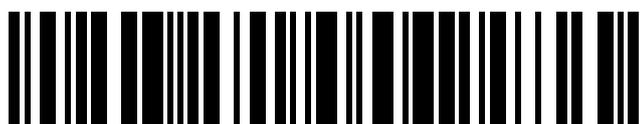
250 ml Wasser,
110 g Buttermilch oder
Joghurt natur, 15 g Hefe
und 2 EL Apfelessig verrühren.
Zur Backmischung in eine
Schüssel geben und
ca. 3 Minuten mit einem
Handrührgerät verkneten.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 23 cm) geben.
In eine Backform
geben und mind.
90 Minuten
(max. 3 Stunden)
abgedeckt gehen lassen.



Im **nicht** vorgeheizten
Ofen bei **230°** mit
Ober-/Unterhitze für
40 Minuten backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)

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



4260421781803

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

Dinkelkürbis

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl*, Dinkelmehl*,
Kürbiskerne 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:	1.519 kJ/363 kcal
Fett:	5,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	60,3 g
... davon Zucker:	2,5 g
Ballaststoffe:	6,5 g
Eiweiß:	13,9 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 548 g

BACKANLEITUNG



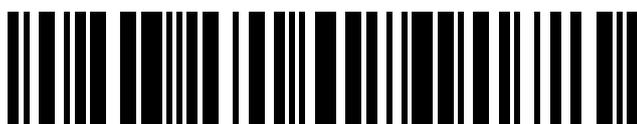
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

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



4260421780271

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

Kleine Flocke

ZUTATEN

Dinkelmehl*, Roggenmehl, Roggensauerteig,
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:	1357 kJ / 324 kcal
Fett:	1,3 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	65,1 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	7,0 g
Eiweiß:	9,8 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 515 g

BACKANLEITUNG



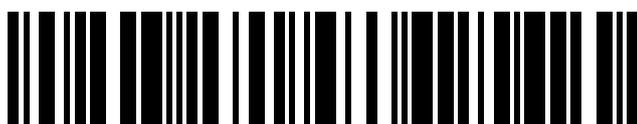
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **375 ml lauwarmen Wasser** auflösen, **1 EL Rapsöl** und die Mischung dazugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine **gefettete** Kastenform (ca. 23 cm) geben. Für ein besseres Backergebnis ca. **30 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



4260421781384

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

Kölsch Mädchen

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl*, **Roggenvollkornmehl**,
Roggenschrot, Sonnenblumenkerne,
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:	1.503 kJ / 359 kcal
Fett:	6,8 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	57,8 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	9,8 g
Eiweiß:	11,5 g
Salz:	1,9 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 561 g

BACKANLEITUNG



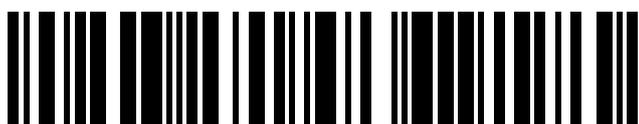
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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



4260421781728

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

Mac Chia

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl*, **Dinkelmehl***,
Chiasamen (salvia hispanica) 7%,
Leinsaat braun, Flohsamen, 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:	1.486 kJ / 355 kcal
Fett:	5,7 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	57,5 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	10,0 g
Eiweiß:	13,0 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 578 g

BACKANLEITUNG



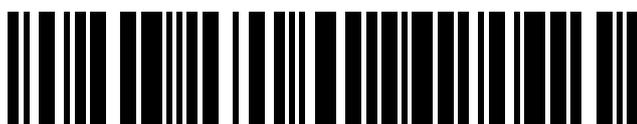
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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



4260421780233

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

Triplekern

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl*, **KAMUT®vollkornmehl**,
Saaten (Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne,
Chiasamen (salvia hispanica)) 23 %, 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:	1.612 kJ / 385 kcal
Fett:	11,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	50,0 g
... davon Zucker:	3,6 g
Ballaststoffe:	10,9 g
Eiweiß:	14,8 g
Salz:	1,5 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 528 g

BACKANLEITUNG



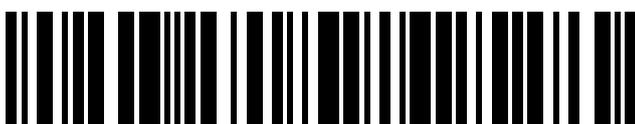
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **400 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und
gut verrühren.

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



4260421782244

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