

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

GLUTENFREIE
BIO-BROTBACKMISCHUNG



Endl-ICH glutenfrei

ZUTATEN

Reisvollkornmehl, Kastanienmehl,
Guarkernmehl, **Cashewnüsse**, 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:	1.523 kJ / 364 kcal
Fett:	5,4 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	68,4 g
... davon Zucker:	6,2 g
Ballaststoffe:	5,0 g
Eiweiß:	8,1 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 558 g

BACKANLEITUNG



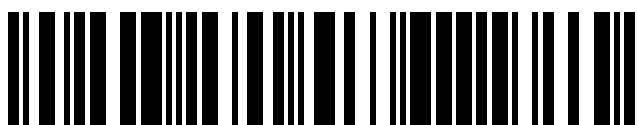
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **500 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen. **2 EL Rapsöl**,
1 EL Apfelessig und die
Mischung dazugeben.
Gut verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 23 cm) geben. Für ein
besseres Backergebnis
ca. **40 Minuten** bei
Zimmertemperatur mit
einem nassen Tuch
bedeckt gehen lassen.



Bei **200°** mit
Ober-/Unterhitze im
vorgeheizten Ofen 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



4260421780417

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.

GLUTENFREIE
BIO-BROTBACKMISCHUNG

Kruste 3000



ZUTATEN

Reisvollkornmehl, Kastanienmehl, Kartoffelmehl,
Hirsevollkornmehl, Reismehl, Flohsamenschalen
gemahlen, 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:	1.430 kJ / 342 kcal
Fett:	2,1 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	72,0 g
... davon Zucker:	6,8 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiß:	5,9 g
Salz:	2,1 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 475 g

BACKANLEITUNG



Einen **1/2 Würfel**
(ca. 15 g) **frischer Hefe**
in **150 ml lauwarmen**
Wasser auflösen und
300 g Buttermilch und die
Mischung dazugeben. Gut
verrühren. (Wenn Du eine
Küchenmaschine hast,
ca. **3 Minuten** kneten)

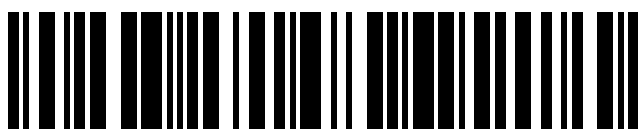
Den Teig in eine **gefettete**
Kastenform (ca. 23 cm)
geben. Die Oberfläche mit
etwas Wasser einsprühen.
Ca. **90 Minuten** abgedeckt
gehen lassen!



Im vorgeheizten Ofen bei **230°**
mit **Ober-/ Unterhitze** für
ca. **60 Minuten** backen. Gut
auskühlen lassen. Nicht zu früh
anschneiden, sonst ist das Brot
innen kletschig. (Die Angaben zur
Backzeit sind Richtwerte.)



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



4260421783470

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.

GLUTENFREIE
BIO-BROTBACKMISCHUNG
P. Koerner



ZUTATEN

Buchweizenvollkornmehl, Reismehl,
Maismehl, Saaten (Sonnenblumenkerne,
Chiasamen (salvia hispanica), Leinsaat braun,
Flohsamen) 25 %, Guarkernmehl, 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:	1.613 kJ / 385 kcal
Fett:	10,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	55,9 g
... davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	9,7 g
Eiweiß:	12,2 g
Salz:	1,3 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 595 g

BACKANLEITUNG



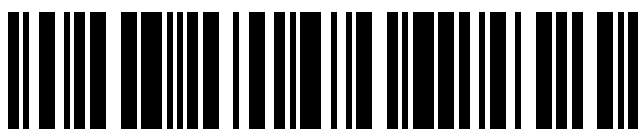
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **500 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, die Mischung
dazugeben und gut
verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 23 cm) geben.
Mit Wasser glatt
streichen und mit
etwas Öl einpinseln.
Für **1 Stunde** gehen
lassen.



Im vorgeheizten Ofen
bei **200°** 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



4260421783463

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.

GLUTENFREIE
BIO-BROTBACKMISCHUNG

RatzFatz



ZUTATEN

Reisvollkornmehl, Buchweizenvollkornmehl,
Haferflocken (kontrolliert glutenfrei),
Kartoffelmehl, Guarkernmehl, 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:	1.418 kJ / 339 kcal
Fett:	2,2 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	70,8 g
... davon Zucker:	0,6 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	7,1 g
Salz:	2,1 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 521 g

BACKANLEITUNG



Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **430 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen, **2 EL Rapsöl** und
die Mischung dazugeben
und gut verrühren.

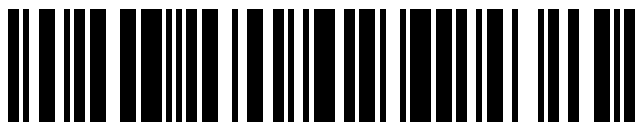
Den Teig in eine **gefettete**
Kastenform (ca. 23 cm)
geben. Mit etwas
Wasser glatt streichen
und in der Mitte ca. 1 cm
tief einritzen. Abgedeckt
für ca. **30 Minuten** bei
Zimmertemperatur
gehen lassen.



Im vorgeheizten Ofen
bei **200°** mit **Ober-/Unterhitze**
für **60 Minuten** backen.
Direkt aus der Form holen
und vor dem Anschneiden
gut auskühlen lassen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



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



4260421781513

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.

GLUTENFREIE
BIO-BROTBACKMISCHUNG

Sa Mi Ke



ZUTATEN

Reisvollkornmehl, Hirsevollkornmehl, Kartoffelmehl, Leinmehl, Hirse, Kürbiskerne, Quinoa, Flohsamenschalen gemahlen, Sonnenblumenkerne, Backtriebmittel: Weinsteinbackpulver, 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:	1.530 kJ / 366 kcal
Fett:	9,2 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	54,1 g
... davon Zucker:	1,1 g
Ballaststoffe:	9,1 g
Eiweiß:	12,3 g
Salz:	2,1 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 605 g

BACKANLEITUNG



250 ml lauwarmes Wasser,
400 g Joghurt natur
(oder veganen Joghurt)
und **20 g Öl** mischen.
Dann mit der Backmischung
gut verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 23 cm) geben
und mit etwas Wasser
glatt streichen.



Ofen auf **220°** vorheizen.
Sofort in den heißen Ofen stellen
und mit **Ober-/Unterhitze** für
60 Minuten im unteren Drittel
des Ofens backen. Aus der Form
nehmen und weitere
15 Minuten fertig backen.
(Die Angaben zur Backzeit
sind Richtwerte.)



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



4260421781858

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.

GLUTENFREIE
BIO-BROTBACKMISCHUNG

Tiffany



ZUTATEN

Buchweizenvollkornmehl, Reismehl,
Maismehl, Guarkernmehl, **Haferflocken**
(kontrolliert glutenfrei), Flohsamen, 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:	1.467 kJ / 351 kcal
Fett:	2,5 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,5 g
Kohlenhydrate:	68,5 g
... davon Zucker:	0,5 g
Ballaststoffe:	7,3 g
Eiweiß:	9,9 g
Salz:	1,4 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 555 g

BACKANLEITUNG



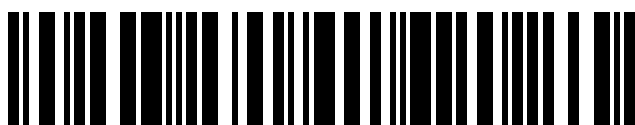
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g)**
frischer Hefe in **500 ml**
lauwarmen Wasser
auflösen. Die Mischung
hinzufügen. Alles gut zu einem
gleichmäßigen Teig verrühren.

Den Teig in eine
gefettete Kastenform
(ca. 23 cm) geben.
Mit viel Wasser glatt
streichen und mit
etwas Öl einpinseln.
Mit Folie abgedeckt
für **1 Stunde** an einem
warmen Ort gehen lassen.



Im vorgeheizten Ofen
bei **200°** 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



4260421781292

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