

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

Dinkelsbühler

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl*, **Dinkelmehl***, **Dinkelschrot***,
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, 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:	1.565 kJ / 374 kcal
Fett:	8,6 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	55,9 g
... davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	7,3 g
Eiweiß:	14,3 g
Salz:	1,8 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 563 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**



4260421780394

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

Helle Körnerkruste

ZUTATEN

Dinkelmehl*, **Roggenmehl**, **Dinkelschrot***, Saaten (Sonnenblumenkerne, **Sesam** geschält, Hirse) 20 %, 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:	1.543 kJ / 369 kcal
Fett:	7,9 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	59,3 g
... davon Zucker:	0,8 g
Ballaststoffe:	5,5 g
Eiweiß:	12,4 g
Salz:	1,3 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 610 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. **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



4260421781742

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

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

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