

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](http://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](http://www.danke-bitte.de)

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

BIO-BROTBACKMISCHUNG

# Brot pur+

## ZUTATEN

**Dinkelvollkornmehl\***, **Roggenschrot**,  
Brotgewürz grob (Fenchel, Anis, Koriander, 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:	1.433 kJ / 343 kcal
Fett:	3,2 g
... davon gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	61,6 g
... davon Zucker:	3,4 g
Ballaststoffe:	9,2 g
Eiweiß:	11,8 g
Salz:	2,1 g

Mindestens haltbar bis: **siehe Aufdruck**

e 514g

## 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**



4260421780370

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



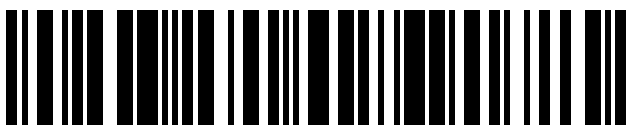
Einen **3/4 Würfel (ca. 30 g) frischer Hefe** in **400 ml lauwarmen Wasser** auflösen, die Mischung dazugeben und gut verrühren.

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](http://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](http://www.danke-bitte.de)