

Details zur Backmischung DUNKEL

Mein liebstes Brot – DUNKEL: Himmlischer Brotgenuss mit wertvollen Saaten und weicher Textur!

Einzigartig **aromatisch**, herrlich **geschmackvoll** und **vollgepackt mit gesunden Saaten und Ballaststoffen**! Das köstliche Schwarzbrot überzeugt durch die feine Porung und zarte Struktur und schmeckt **über Tage hinweg frisch und lecker**. Die Zubereitung ist kinderleicht, denn die **Aufgehzeit entfällt** und im Nu steht das frisch gebackene, formschöne Brot bereit.

Auf die inneren Werte kommt es an ☺

- Es ist nur drin was draufsteht! Nicht deklarationspflichtige Zutaten sind nicht enthalten.
- Das Produkt ist lt. Laboranalyse glutenfrei und enthält keine weiteren deklarationspflichtigen Hauptallergene.
- Die Mischung ist so allergenarm wie nur möglich ausgearbeitet und somit ist die Mischung nicht nur gluten- und milchfrei, sondern auch frei von glutenfreier Weizenstärke, glutenfreien Hafer, Mais, Soja, Lupine.
- Die Mischung ist ohne Zuckerzusatz und somit ist die fruktosearme Zubereitung der Backwaren daraus bestens möglich.
- Auf Wunsch kann das Brot bestens ohne Hefe zubereitet werden. [HIER](#) geht's zum Rezept.

Zutaten der Backmischung: Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Reisvollkornmehl, Tapiokastärke, Kartoffelstärke, Teffmehl, Reissauerteig, Flohsamenschalenpulver, Kakaopulver, Verdickungsmittel: Xanthan.

Eine Packung mit 400g Backmischung ergibt **ein Brot von etwa 610g**

Tolle Rezeptideen aus der Mischung sind [HIER](#) notiert!

