Details zur Backmischung RUSTIKAL

Mein liebstes Brot – RUSTIKAL: Grandioser Brotgenuss mit mischbrotähnlicher Textur!

Wer Land-, Bauern- oder Graubrot mag, wird das Brot aus der Backmischung lieben! Das Brot steht handelsüblichen Mischbroten in nichts nach, bleibt über Tage hinweg weich und saftig und schmeckt unnachahmlich lecker.
Die Zubereitung ist kinderleicht, denn die Aufgehzeit entfällt und im Nu steht das frisch gebackene Brot zum Verzehr 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.
– Alle Mischung sind 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.

Die Zutaten der Backmischung: Kartoffelstärke, Tapiokastärke, Vollkornreismehl, Reismehl, Kastanienmehl, Teffmehl, Goldhirsemehl, Reissauerteig, Flohsamenschalenpulver, Verdickungsmittel: Xanthan.
Eine Packung mit 400g Backmischung ergibt ein Brot von etwa 710g.

Für alle Mischungen sind HIER tolle Rezeptideen notiert

Glutenfreie Backmischung
Tanjas glutenfrei
Mein liebstes Brot
RUSTIKAL
glutenfrei
milchfrei
vegan
gelingt ohne Hefe
fix & easy
ohne Aufgehzeit
Für ein Brot von etwa 710 g
e400 g