

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 ☐



Hast Du Appetit auf
buntes Brot?
und herzhafte Beisetzungen
der Backmischung? Dann
schau gerne auf unserer
Webseite.

www.rezept-glutenfrei.de

vorher, dem findest Du
eine weitere tolle
Backmischung aus der
Backmischung.

Beachte: gerne meiste
Rustikalität durch einen
„Jaeger“ (glutenfreies
Kuchenteig).

Dann magst Du
Schokolade-Schnecken
das kandierte Gebäck
auf der Backmischung
gerne.

Ich wünsche Dir von
Herzen viel Freude mit der
und großen
Genussmomenten!

Herzliche Grüße
Tanja Gruber

Serviervorschlag

e400 g

Für
ein Brot von
etwa 710 g