

# Details zur Backmischung SAATEN

Werbung. Mein liebstes Brot – SAATEN: Mild und aromatisch im Geschmack und mit herrlich weicher Textur!

Das **mild-aromatische** Landbrot mit wertvollen Saaten! **Kürbiskerne, Mohn und Sesam** verfeinern das Brot herrlich und zum Vorschein kommt ein **weiches, feinporiges Brot mit einer köstlichen Note**. Für süßen und herzhaften Belag ideal. Auch bei dieser Mischung **entfällt die Aufgehzeit** und Backwaren daraus gelingen unkompliziert und prächtig.

## 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, außer Sesam, 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 bald zum Rezept.

**Zutaten der Backmischung:** Kartoffelstärke, Reismehl, Kürbiskerne, Tapiokastärke, Teffmehl, Flohsamenschalenpulver, Reissauerteig, Sesam, Mohn, Verdickungsmittel: Xanthan  
Eine Packung mit 400g Backmischung ergibt ein Brot von etwa 640g.

Tolle Rezeptideen aus der Mischung sind bald HIER notiert ☺

