



Brot-Paket

36'240 kcal

Alles was für das Brotbacken nötig ist, inkl. Kornmühle und Hefe

Paketabmessung: 55 x 41 x 23 L/B/H in cm

Paket-Gewicht: 17.2 kg

Allergene: Gluten

Lagerung: Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius

Geöffnet: Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschliessen. Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden. Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt Feuchtigkeitsbildung vor.

MHD Dosen: 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.

MHD Beutel: 3 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (N2) verschlossen.

Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
Dinkel -Ganzkorn	1270/302	2,0g	0,5g	63,0g	1,0g	13,0g	0,0g	10,0g

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

8 Dosen Dinkel-Ganzkorn, 12000g (36240 kcal) – Allergene: Gluten
Trockenhefe, 200g
Schnitzer Qualitäts-Handmühle Manus I

Einfaches Rezept für 500g Dinkel-Brot:

500g Dinkelmehl
7g Trockenhefe
1 TL Salz
300ml lauwarmes Wasser

- ✓ Zutaten verkneten
- ✓ Teig gehen lassen
- ✓ nochmals kneten
- ✓ in gefettete Kastenform füllen
- ✓ nochmals gehen lassen
- ✓ bei 200 Grad für 30-40 Min in den Backofen