

Teffmehl Bio - Bauckhof glutenfrei - 400 g

Reading excerpt

[Teffmehl Bio - Bauckhof glutenfrei - 400 g](#)

of

Publisher: Bauck Hof GmbH



<https://www.narayana-verlag.com/b19502>

In the [Narayana webshop](#) you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted.

Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.com

<https://www.narayana-verlag.com>





Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio

400.0 Gramm (g) , Beutel

Artikelnummer Inverkehrbringer 266238

Bio-ID: 7feb8454-ac4f-4637-9f6b-bf36f57cc17a

GTIN Artikel



4015637823355

GTIN VPE 1



4015637803647

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Teffmehl
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft EU Bio Logo	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. / AOECS (Association of European Coeliac Societies), Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung lang	Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zutaten.



Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio

Artikelnummer Inverkehrbringer 266238



4015637823355



4015637803647

Zutaten

Zutatenverzeichnis:

Teffvollkornmehl* (aus Teffvollkornflocken)

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Ernährungshinweise

Vegan Ja

Vegetarisch Ja

Rohkost Ja

Rohkost Gradangabe (maximal erhitzt auf) 40 °C

Ohne Schweinefleisch Ja

Ohne Rindfleisch Ja

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Kann in Spuren enthalten sein Sesam

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

Bitte kühl und trocken lagern.

Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio

Artikelnummer Inverkehrbringer 266238



4015637823355



4015637803647

Verarbeitungsweise Freitext

Rezept: 3 Kornbrot mit Sonnenblumenkernen. 200g Teffmehl, 200g Reisvollkornmehl, 100g Buchweizenmehl, 50g Sonnenblumenkerne für den Teig, 25g Sonnenblumenkerne zum Bestreuen, 1 TL Guarkernmehl (10g), 1 TL Salz (10g), 1 Päckchen Trockenhefe oder 25g Frischhefe, 450 ml Wasser, lauwarm. Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Die Mischung und 450 ml lauwarmes Wasser mit einem Handrührgerät 5 Minuten zu einem cremigen Teig verrühren. In eine gefettete 25er Kastenform füllen. Die Oberfläche mit einem gut feuchten Teigschaber glatt streichen, mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und an einem warmen Ort abgedeckt 30 - 60 Minuten gehen lassen. Bitte den Ofen rechtzeitig auf 225°C vorheizen. Der Teig sollte bei der 25er Kastenform bis zu 1,5 cm unter dem Rand hochgehen. Das Brot zusammen mit einer Schale kochendem Wasser auf die mittlere Schiene des Ofens schieben. Nach 10 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 200°C runter schalten. Die Gesamtbackzeit beträgt 50 - 60 Minuten. Das Brot nach kurzem Auskühlen aus der Form nehmen und vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Teff ist ein hervorragender Rohstoff für glutenfreie Backwaren und gibt diesen einen flexiblen, elastischen, nicht klebenden Charakter.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Nein

Teffmehl Vollkorn glutenfrei Bio

Artikelnummer Inverkehrbringer 266238



4015637823355



4015637803647

Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	1463 kJ
Energie / Brennwert kcal	346 kcal
Fett	2.5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	67 g
Davon Zucker	2.1 g
Ballaststoffe	6.3 g
Eiweiß	11 g
Salz	< 0.01 g

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Produzent & Inverkehrbringer

Name Bauck GmbH

Straße Duhewitz 4

PLZ 29571

Ort Rosche



[Teffmehl Bio -
Bauhof glutenfrei -
400 g](#)

Aus kontrolliert
biologischem Anbau



order

More books on homeopathy, alternative medicine and a
healthy life www.narayana-verlag.com