

Weizenmehl Type 1050 demeter - Spielberger Mehle - 1 kg

Reading excerpt

[Weizenmehl Type 1050 demeter - Spielberger Mehle - 1 kg](#)

of

Publisher: Spielberger GmbH



<https://www.narayana-verlag.com/b27049>

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>





Weizenmehl 1050, demeter

1.0 Kilogramm (kg) , Tüte

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026

BIO-ID: 694d8fcc-e75b-46cc-9d4d-885e6a8ace09

GTIN Stück



4022381202183

GTIN VPE1



4022381003155



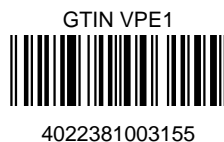
Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenmehl 1050, demeter
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Anbauverband	Demeter
Produktbeschreibung (mittel)	Weizen ist das klassische Brotgetreide und hat hervorragende Backeigenschaften. In der Spielberger Mühle wird das Getreide in mehreren Schritten zu diesem feinen, mittelhellen Mehl vermahlen, das noch viele wertvolle Bestandteile des Kornes enthält



Weizenmehl 1050, demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026



Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

WEIZENmehl 1050**

Zutatenlegende **aus biodynamischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Deutschland, Österreich, Polen, Tschechien, Ungarn

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Ernährungshinweise

Vegan Ja

Vegetarisch Ja

Rohkost Ja

Rohkost Gradangabe 40 °C

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Weizen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Kühl und trocken lagern.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Verwenden Sie Weizenmehl Type 1050 für herzhaftes Gebäck, Brot und Brötchen. Grundrezept:

Weizen-Roggen-Mischbrot Zutaten: 600 g Weizenmehl Type 1050, 400 g Roggenmehl Type 1150, 20 g Salz, 20 g Hefe, 650 ml handwarmes Wasser, 75 g Sauerteig frisch oder 15 g trocken Zubereitung: Beide Mehlsorten mit Salz vermischen. Hefe in etwas handwarmem Wasser anrühren, mit dem zimmerwarmen Sauerteig und restlichen Wasser zum Mehl geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort

Weizenmehl 1050, demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026



4022381202183



4022381003155

ca. 30 min gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und ggf. etwas Mehl dazugeben. Zwei längliche Brotlaibe formen und auf dem Backblech nochmals 15-20 min gehen lassen. In dem auf 230°C vorgeheizten Ofen 10 min backen, dann die Temperatur auf 200°C zurückschalten und weitere 40-45 min backen.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1456 kJ
Energie/Brennwert	344 kcal
Fett	1.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	67.2 g
davon Zucker	1.4 g
Eiweiß	12.1 g
Salz	< 0.01 g

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Weizenmehl 1050, demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061026



GTIN Stück

4022381202183



GTIN VPE1

4022381003155

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Spielberger GmbH

Straße Burgermühle

PLZ D-74336

Ort Brackenheim

Land Deutschland



[Weizenmehl Type 1050 demeter - Spielberger Mehle - 1 kg](#)

Für herzhafte Brote, Brötchen, Kuchen und Pfannkuchen



order

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