



# Bauckhof Bio Schnellbrot, glutenfrei, 500g

Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
365738	 4 015637 823126	 4 015637 803456	63749

Marke Bauckhof

## Qualität

100% bio, Bio-Siegel, EWG 834/2007 Norm, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, EU Bio-Logo



Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

## Herkunft

Deutschland (DE)

## Zutaten

Reisvollkornmehl\*, Maisstärke\*, Maismehl\*, Quinoa-Sauerteigpulver\* (Quinoamehl\*, Reismehl\*, Starterkulturen), Sonnenblumenkerne\*, Leinsaat\*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*, SESAM\*, Meersalz, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke\*), Verdickungsmittel: Xanthan

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

## Besonderheiten

Ein glutenfreies Bio-Brot zum Selberbacken, das immer gelingt. Hefefrei und mit Vollkorn-Reismehl.

## Verarbeitungshinweis

Sie geben nur noch 500ml Wasser dazu. Ergibt ca. 850g Brot. Backofen auf 220°C vorheizen. Die Schnellbrot-Mischung mit 500 ml kaltem Wasser verrühren. Nicht gehen lassen!!! Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24,25 oder 26 cm). Von oben mit Wasser glatt streichen. Eine feuerfeste Schüssel mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen. Das Brot 5 Minuten backen, dann der Länge nach in der Mitte tief einschneiden. Weitere 53 Minuten auf der untersten Schiene backen. Gleich aus dem Kasten nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

## Verwendung

Mit der Bauckhof Backmischung Schnellbrot können Sie in nur 60 Minuten ein knusprig- frisches glutenfreies Brot zaubern. Sie geben nur 500 ml Wasser zu der Mischung: Anrühren 2 Minuten, 0 Minuten gehen lassen, Backen 58 Minuten. Fertig. Mit Saaten, ohne Gluten.

## Zubereitung

Schnellbrot in 60 Minuten Sie geben nur noch 500 ml Wasser hinzu. Ergibt 850 g Brot. So einfach geht's: 1. Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen (Gasstufe 4). 2. Die Schnellbrot-Mischung in 500 ml kaltem Wasser verrühren. 3. Nicht gehen lassen!!! 4. Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24, 25 oder 26 cm). 5. Von oben mit Wasser glattstreichen. Tipp: Die Oberfläche des Brotes wird besonders schön, wenn Sie sie mit einem neutralen, hoch erhitzbaren Öl oder zerlassener Margarine bestreichen. 6. Eine feuerfeste Form mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen. 7. Das Brot 5 Minuten backen, dann der Länge nach in der Mitte tief einschneiden. 8. Weitere 53 Minuten auf der untersten



# Bauckhof Bio Schnellbrot, glutenfrei, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies  
Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
365738	 4 015637 823126	 4 015637 803456	63749

Schiene backen. 9. Gleich aus der Kastenform nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

## Herstellung

Alle glutenfreien Produkte vom Bauckhof werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Schnellbrot ist geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Sonstige Hinweise

In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Lactose, Lupine, Macadamianuss, Mandeln, Milch, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Schalenfrüchte, Schwein, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weichtier, Weizen, Zimt

**Ausschluss garantiert:** Gluten

**enthalten:** Mais

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

**koscher** ✓ **Rohkostqualität** ✓ **Rohstoffe nicht jodiert** ✓ **vegan** ✓ **vegetarisch** ✓



# Bauckhof Bio Schnellbrot, glutenfrei, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies  
Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
365738			63749

## weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel..... Bauck Bio Schnellbrot, glutenfrei  
Regaltext..... Schnellbrot, gf

## Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung..... Backmischung für Reisbrot mit Reisvollkornmehl  
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH & Co. KG, Duhenheimweg 4, 29571 Rosche

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Nitritpökelsalz..... nein  
Salzart..... Meersalz

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1550 kJ / 368 kcal  
Fett..... 7,8 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,0 g  
Kohlenhydrate..... 63,4 g  
davon Zucker..... 1,3 g  
Ballaststoffe..... 6,5 g  
Eiweiß..... 7,7 g  
Salz..... 2,6 g  
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

EAN VE auf Ware..... ja  
Bestellbar VE..... nein  
Verp.material..... Papier  
Verp. Art..... Beutel  
Etikett international..... Deutsch

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite..... 95 mm  
Tiefe..... 45 mm  
Höhe..... 225 mm  
Bruttogewicht..... 0,509 kg

## Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

EAN VPE1 auf Ware..... ja  
Bestellbar VPE1..... ja  
VE in 1 VPE..... 6 St  
Verp.material..... Pappe  
Verp. Art..... Karton



# Bauckhof Bio Schnellbrot, glutenfrei, 500g

*Backmischung für Reisbrot mit Vollkornreismehl. Glutenfreies  
Brot auf die Schnelle selber backen. Ohne 'Gehen lassen'!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
365738	 4 015637 823126	 4 015637 803456	63749

## Maße und Gewichte der VPE<sub>1</sub>

Breite	295 mm
Tiefe	120 mm
Höhe	175 mm
Bruttogewicht	3,174 kg

## Angaben zur Palette

Palette	1/1 EURO-Palette
VPE <sub>1</sub> / Lage	26
VPE <sub>1</sub> / Palette	130
Pal.gewicht	433,96 kg
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Pal.höhe	1030 mm
CCG Maß	1

## Preise und Konditionen

MwSt-Satz - DE	7 %
MwSt-Satz Austria	10 %
empf. VK	3,79 €
empf. EK EH	0,00 €
Mindestbest.	1 VPE
GP.pflicht	ja
GP.einheit	1kg
GP.faktor	2

## Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	chargenpflichtig
Chargenkennzeichnung	MHD+lot
Intrastat-Nr	19012000
Intrastat Gewicht	3 kg
Rest.lz. GH	300 Tage
MHD	390 Tage
Lagerung min	4 °C
Lagerung max	15 °C
Temperaturgeführt	nein
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Lagerhinweis GH	Lagerung in trockener Umgebung, vor Schädlingen schützen

## Sonstiges

IK Kürzel	C%
Entsorgungssystem	Grüner Punkt
Zutaten auf Etikett	ja
Volldekl. Etikett	ja