



Inhalt: / Content: 400 g

**EF BASICS Brotbackmischung (400g)**  
**EF BASICS Bread Baking Mix (400g)**

Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt: / Nutritional values per 100 g dry product:

Energie / calories	1452 kj / 343 kcal
Fett / fat	1.2 g
- davon gesättigte Fettsäuren / - of which saturates	0.2 g
Kohlenhydrate / carbohydrates	69 g
- davon Zucker / - of which sugars	1.4 g
Eiweiß / protein	12 g
Salz / salt	1.9 g

**Zutaten:**

95% WEIZENMEHL, Hefepulver, Speisesalz

**Ingredients:**

95% WHEAT flour, yeast powder, table salt

**Zubereitung:**

Inhalt mit 260 ml lauwarmen Wasser verkneten und abgedeckt in einem Gefäß an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann aus dem Teig einen Laib formen und in eine Backform geben und weitere 25 min ruhen lassen. Danach den Brotteig mit einem scharfen Messer einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 55 min fertig backen.

**Preparation:**

Knead the contents with 260 ml lukewarm water and let it rise, covered, in a container in a warm place until it has doubled in volume. Then shape the dough into a loaf and place it in a baking tin and let it rest for another 25 min. Then cut the bread dough with a sharp knife and bake in a preheated oven at 160 °C convection oven for about 55 min.

**Art-Nr: / PN:**

EFB-BROBAK-400

**EAN:**

5060428437067

**Lagerung:**

Kühl und trocken lagern

**Storage:**

Store in a cool and dry place

**MHD ab Herstellung: / BBD from production:**

15 Jahre / years