

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Vollkornbrotmischung**

EN Whole Grain Bread Mix

FR Préparation pour pain complet

IT Preparato per pane integrale

NL Volkorenbroodmix

ES Preparado para pan integral

PL Mieszanka na pieczywo pełnoziarniste

CZ Směs na celozrnný chléb

HU Fehérjékása

RU Цельнозерновая смесь для хлеба

DK Fuldkorns brødblanding

FI Täysjyväleipäsekoitus

NO Fullkornsbrødblanding

SE Fullkornsbrödblandning

Art.-Code:	30101040	HS-Code:	1901 2000
EAN Code:	4015753101405	CoO:	DE
e	500 g		

[DE] Vollkornbrotmischung

Zutaten: Weizenvollkornmehl (80%), Hafgergrütze (7%), Roggenvollkornmehl (4%), getrockneter Sauerteig (**Roggenvollkornmehl**, natürlich fermentiert), jodiertes Speisesalz, Trockenhefe, **Gerstenmalzextrakt**, Malzextrakt (**Gerste, Roggen**). Säureregulator: Natriumacetat, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Calciumphosphat und Ascorbinsäure. **Zubereitung:** Inhalt in einem entsprechenden Gefäß mit 330 ml lauwarmen Wasser aufgießen, die Masse sorgfältig durchkneten bis ein Teig entsteht. Den Teig mindesten 20 Min. ruhen lassen und anschließend zu einem Laib Brot oder Brötchen formen. Backtemperatur ca. 220°C. Backzeit: Brot 40-50 Min., Brötchen 15-25 Min. Der Teig kann in einer feuerfesten Schale im entsprechenden Abstand zu einer Feuerstelle gebacken werden. Die feuerfeste Schale sollte leicht gefettet sein.

Allergene: Glutenhaltig

[EN] Whole Grain Bread Mix

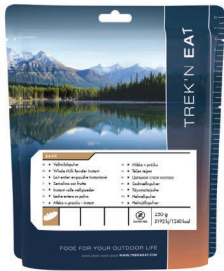
Ingredients: whole wheat flour (80%), oat groats (7%), wholegrain rye flour (4%), dried sourdough (naturally fermented rye flour), iodised table salt, dried yeast, **barley malt extract**, malt extract (**barley, rye**), acidity regulator: sodium acetate, acidifier: malic acid, glucose, flour treatment agents: calcium phosphates and ascorbic acid. **Directions:** Pour the contents into a suitable container with 330 ml of lukewarm water, knead the mixture carefully until a dough is formed. Let the dough rest for at least 20 minutes and then shape it into a loaf of bread or buns. Baking temperature approx. 220°C. Baking time: bread 40-50 min., buns 15-25 min. The dough can be baked in a fireproof bowl at an appropriate distance from a fire pit. The fireproof bowl should be lightly greased. **Allergens: contains gluten**

[FR] Préparation pour pain complet

Ingédients: Farine de blé complète 80%, gruau d'avoine 7%, farine de seigle complète 4%, levain sec (farine de seigle fermentée naturellement), sel de table, levure sèche, **extrait de malt d'orge**, extrait de malt (**orge, seigle**), correcteur d'acidité : acétate de sodium ; acidifiant : acide malique ; glucose, agents de traitement de la farine : phosphate de calcium et acide ascorbique. **Préparation:** Verser le contenu dans un récipient approprié et ajouter 330 ml d'eau tiède, puis travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser reposer la pâte pendant au moins 20 minutes, puis lui donner la forme d'une ou plusieurs petites boules de pain. Température de cuisson : env. 220°C. Durée de cuisson : Pain entier 40-50 min., petit pain 15-25 min. Il est possible de cuire la pâte sur le feu dans un plat approprié (ex : poêle en). Beurrer légèrement le plat avant cuisson. **Allergènes: gluten**

[IT] Preparato per pane integrale

Ingredienti: farina di frumento integrale 80%, farina d'avena 7%, farina di segale integrale 4%, pasta madre essiccata (farina di segale, fermentazione naturale), sale da cucina iodato, lievito secco, estratto di malto d'orzo, estratto di malto (**orzo, segale**), correttore di acidità: acetato di sodio; acidificante: acido malico; destriosio, agenti di trattamento delle farine: fosfati di calcio e acido ascorbico. **Preparazione:** Versare 330 ml di acqua tiepida in un recipiente idoneo, impastare con cura il preparato fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare riposare l'impasto per almeno 20 minuti e poi formare una pagnotta o dei panini. Temperatura di cottura: ca. 220°C. Tempo di cottura: pane 40-50 min., panini 15-25 min. L'impasto può essere cotto anche in una ciotola resistente al fuoco ad una distanza adeguata dal fuoco. La ciotola resistente al fuoco deve essere leggermente ingrassata. **Allergeni: contiene glutine**



5 YEARS SHELF LIFE

TECHNICAL DATA

(NL) Volkorenbroodmix

Ingrediënten: Volkoren **tarwemeel** 80%, **havergroten** 7%, volkoren **roggemeel** 4%, gedroogd zuurdesem (**roggemeel**, natuurlijk gefermenteerd), geïodeerd zout, droge gist, **gerstemouextract**, moutextract (**gerst, rogge**), zuurregelaar: natriumdiacetaat; voedingszuur: appelzuur; druivensuiker, meelbehandelingsmiddel: calciumfosfaat en ascorbinezuur. **Bereiding:** Doe de inhoud in een kom en schenk er 330 ml lauwwarm water bij. Kneed alles zorgvuldig door elkaar tot een deeg. Laat het deeg minstens 20 min. rusten. Vorm een brood of broodjes van het deeg. Baktemperatuur oven ca. 220 °C. Baktijd: brood 40-50 min., broodjes 15-25 min. Het brood kan ook boven open vuur gebakken worden. Doe het dan in een licht ingevette, vuurvaste schaal en plaats deze op de juiste afstand van het vuur. **Allergenen: glutenhoudend**

(ES) Preparado para pan integral

Ingredientes: Harina de **trigo** integral 80%, gachas de **avena** 7%, harina integral de **centeno** 4%, masa madre deshidratada (harina de **centeno** naturalmente fermentada), sal de mesa yodada, levadura seca, extracto de malta de **cebada**, extracto de malta (**cebada, centeno**), regulador de la acidez: acetato de sodio; acidulante: ácido málico; glucosa, mejoradores de la harina: fosfatos de calcio y ácido ascórbico. **Instrucciones:** Verter en un recipiente adecuado con 330 ml de agua tibia y mezclar cuidadosamente la masa hasta obtener una pasta. Dejar reposar la masa 20 min. por lo menos y luego moldearla en forma de barra o panecillos. Temperatura de cocción aprox. 220°C. Tiempo de horneado: para un pan 40-50 min, para los panecillos 15-25 min. La masa puede cocerse en una bandeja a prueba de fuego al calor de la lumbre. La bandeja resistente al fuego deberá engrasarse ligeramente. **Allergénos: con gluten**

(PL) Mieszanka na pieczywo pełnoziarniste

Składniki: Mąka **pszenna** razowa (80%), kasza **owsiana** (7%), mąka **żytnia** razowa (4%), zakwas suszony (mąka **żytnia**, naturalnie fermentowana), sól kuchenna jodowana, drożdże suszone, **jęczmienny** ekstrakt słodowy, ekstrakt słodowy (**jęczmień, żyto**), regulator kwasowości: octan sodny; oksyloxadol: kwas jabłkowy; dekstroza, środki do przetwarzania mąki: fosforany wapnia i kwas askorbinowy. **Przyrządzenie:** Do odpowiedniego naczynia wlać 330 ml letniej wody, ostrożnie zagnieść masę, aż stanie się ciastem. Pozostawić ciasto na co najmniej 20 minut, a następnie uformować bochenek chleba lub bułki. Temperatura pieczenia ok. 220°C. Czas pieczenia: chleb 40-50 min., bułki 15-25 min. Ciasto można wypiekać w ognioodpornej misce w odpowiedniej odległości od paleniska. Miska ognioodporna powinna być lekko natuszczona. **Allergeny: zawiera gluten**

(CZ) Směs na celozrnný chléb

Složení: pšeničná mouka celozrnná 80%, **ovesné** kroupy 7%, **žitná** mouka celozrnná 4%, sušený kvas (**žitná** mouka, přirozeně fermentovaná), jedlá sůl s jódem, sušené kvasnice, výtažek **ječného** sladu, ječný slad (**ječmen, žito**), regulátor kyseliny: octan sodný; oksyloxadol: kyselina jablčná; hroznový cukr, přípravky na zlepšení mouky: fosforečnan vápenatý a kyselina askorbová. **Příprava:** Naplňte směs do odpovídající nádoby a přilejte 330 ml vlažné vody. Dobře prohnětejte, až vznikne těsto. Těsto nechte stát alespoň 20 minut a poté ho tvarujte do bochníku či do housek. Pečící teplota cca 220°C. Pečící doba: chléb 40-50 min., housky 15-25 min. Těsto můžete péct v ohnivzdorné misce v příslušné vzdálenosti od ohniště. Ohnivzdornou mísu lehce namažte. **Allergeny: lepek**

(HU) Fehérjékása

Összetevők: teljes kiőrlésű **búzaliszt** 80%, **zabpép** 7%, teljes kiőrlésű **rozsliszt** 4%, szárított kovász (**rozsliszt**, természetes módon fermentált), jódzott étkezési só, szárított élesztő, **árpamalátá kivonat**, malátakivonat (**árpa, rozs**), savasságot szabályozó anyagok: nátriumacetát; savtartalom növelő anyagok: almasav; szőlőcukor, lisztkezelő szerek: kalciumfoszfát és askorbinsav. **Utmutatások:** A tartalomra megfelelő edényben 330 ml langyos vizet öntünk, gondosan összegyúrjuk, amíg tészta képződik. A tésztát legalább 20 percig pihentetjük majd kenyércipót vagy zsemlyéket formálunk belőle. Sütési hőmérséklet kb. 220°C. Sütés ideje: kenyér esetében 40-50 perc, zsemlyék esetében 15-25 perc. A tésztát tűzálló edényben a tűztől megfelelő távolságból is ki lehet sütni. A tűzálló edényt enyhén zsírozzuk be. **Allergének: tartalmaz glutént**

(RU) Цельнозерновая смесь для хлеба

Состав: цельнозерновая пшеничная мука 80%, овсяная крупа 7%, цельнозерновая ржаная мука 4%, сухая закваска (ржаная мука, естественно ферментированная), йодированная поваренная соль, сухие дрожжи, ячменный солод, экстракт солода (ячмень, рожь), регулятор кислотности: натрия ацетат; подкислитель: яблочная кислота; виноградный сахар, средства для обработки муки: фосфаты кальция и аскорбиновая кислота. **Способ применения:** Содержимое высыпать в подходящую посуду и влить 330 мл теплой воды, аккуратно замесить до получения теста. Тесту дать отдохнуть минимум 20 мин и сделать буханку хлеба или булочки. Температура для выпекания примерно 220°C. Время выпекания: хлеб 40-50 мин, булочки 15-25 мин. Тесто можно выпекать в огнестойкой посуде, соблюдая расстояние к открытому огню. Огнестойкая посуда должна быть слегка обработана жиром. **Аллергены: глютен**

(DK) Fuldkorns brødblanding

Ingredienser: Hvedefuldkornsmel (80%), **havregryn** (7%), **rugfuldkornsmel** (4%), tørt surdej (**rugmel**, naturligt fermenteret), jodsalt, tørgær, **bygmalteekstrakt**, malteekstrakt (**byg, rug**), syrerregulator: natriumacetat; syrningsmiddel: æblesyre; druesukker, melbehandlingsmiddel: calciumfosfat og askorbinsyre. **Tilberedelse:** Hæld i en egnet skål 330 ml lunken vand over indholdet, ælt massen omhyggeligt, til der opstår en dej. Lad dejen hvile i mindst 20 min. Og form derefter dejen til et brød eller til rundstykker. Ovntemperatur ca. 220 °C. bagetid: brød 40-50 min. rundstykker 15-25 min. Dejen kan bages i en ildfast skål i passende afstand fra et ildsted. Den ildfaste skål skal smøres lidt. **Allergener: gluten**

(FI) Täysjyväleipäsekoitus

Ainekset: Täysjyvävehnä jauhoa 80%, **jauhattua kauraa** 7%, täysjyväruisjauhoa 4%, kuivattua hapantaikinaa (**ruisjauhoa**, luonnollisesti fermentoitu), jodipitoinen ruokasuola, kuivahiiva, **ohramallasuute**, mallasuute (**ohra, ruis**), happamuuden säätöaine: natriumasetaatit; hapotusaine: omenahappo; gypälesokeri, jauhojenkäsitteilyaineet: kalsiumfosfaatit ja askorbiinihappo. **Valmistus:** Kaada sisältö sopivaan astiaan, lisää 330 ml lämpimää vettä, vaihua seosta kunnollisesti, kunnes siitä muodostuu taikina. Anna taikinan levätä vähintään 20 minuuttia ja muotoile siitä sitten suurempi leipä tai pienempiä leipiä. Paistolämpötila noin 220 °C. Paistoaika: suurempi leipä 40-50 minuuttia, pienemmät leivät 15-25 minuuttia. Taikina voidaan paistaa tulenkestävässä astiassa sen ollessa sopivalla täysjyvällä avonaisesta tuesta. Tulenkestävä astia on silloin rasvattava kevyesti. **Allergeniit: gluteenipitoinen**

(NO) Fullkornsbørdlanding

Ingredienser: fullkornsmel av **hvete** 80%, sammalt **havre** 7%, fullkornsmel av **rug** 4%, tørket surdej (**rugmel**, naturlig fermentert), jodert salt, tørrgjær, **byggmalteekstrakt**, malteekstrakt (**bygg, rug**), syrerregulator: natriumacetater; surhetsregulerende middel: epleysyre; druesukker, melbehandlingsmiddel: kalsiumfosfater og askorbinsyre. **Tilberedning:** Ha innholdet i en passende bolle og hell i 330 ml lunken vann, elt massen godt inntil du har en deig. La deigen hvile i minst 20 minutter og form så en brødleiv eller rundstykker. Steketemperatur ca. 220 °C. Steketid: brød 40-50 minutter, rundstykker 15-25 minutter. Deigen kan stekes i en ildfast form i passende avstand til ildstedet. Den ildfaste formen bør smøres litt med smør. **Allergener: inneholder gluten**

(SE) Fullkornsbördlanding

Ingredienser: Fullkornsvetemjöl 80%, mald **havre** 7%, fullkornsrågmjöl 4%, torkad surdej (**rågmjöl**, naturligt fermenterat), jodiserat matsalt, torr jäst, **kornmalteekstrakt**, malteekstrakt (**korn, råg**), surhetsreglerare: natriumacetat; syrningsmedel: äppelsyra; druvsocker, mjölbearbetningsmedel: kalciumfosfater och askorbinsyra. **Tillagning:** Töm innehållet i en lämplig bunke, hell på 330 ml ljummet vatten, knåda blandningen väl tills en deg bildas. Låt degen vila i minst 20 minuter och forma den sedan till ett större eller flera mindre bröd. Gräddningstemperatur ca. 220 °C. Gräddningstid: för ett större bröd 40-50 minuter, för mindre bröd 15-25 minuter. Degen kan gräddas i ett ildfast kärl på lämpligt avstånd från öppen eld. I detta fall måste det ildfasta kärlet smörjas lätt. **Allergener: innehåller gluten**

**5 YEARS
SHELF LIFE**