Gudd-Zweck-®

fair | fein | hilfreich

Bildungs-Brot

… weil es Spaß macht zu helfen!

100% natürliche Zutaten
Vegan

ergibt 2 Brote á 750g



BACKMISCHUNG FÜR EIN DINKELBROT

1. 500g Backmischung mit 315ml Wasser, 1 Päckchen Trockenhefe und 2 Esslöffel Öl vermengen.
2. Mit nassen Händen in Backform drücken. 1h gehen lassen.
3. Ofen bei 210 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. 50min backen.

Gudd-Zweck-Bildungs-Brot

Varianten / Rezepte

Gudd-Zweck-Spenden-Trilogie

mindestens haltbar bis: siehe Rückseite

Zutaten: **Dinkel**mehl Type 630, **Roggen**mehl, **Dinkel**-Vollkornmehl, **Dinkel**-Ruchmehl, Salz

Dinkel ist eine **Weizen**art

Hasborner Mehlmanufaktur GmbH & Co. KG
Saarstr. 6 . 66636 Tholey-Hasborn

1kg

www.mehl-saarland.de

0 725765 292728