

Altschwäbisches Steinofenbrot

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

90% Weizen, 10% Roggen

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), Kartoffelflocken, Speisesalz jodiert, Hefe, Malz, Kümmel gemahlen.

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Weizen, Roggen, Hefe.

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 917,0 kJ bzw. 219,0 kcal

Eiweiß: 7,2 g

Kohlenhydrate: 44,9 g

Fette: 0,9 g

Broteinheiten (BE): 3,7

1 BE entspricht: 27,0 g

Gebäckcharakteristik:

Unser Altschwäbisches Steinofenbrot ist durch die besondere Teigführung gut gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack wird durch den gemahlene Kümmel abgerundet. Wie der Name schon sagt, wird das Brot auf der Steinplatte gebacken, die ihm die rustikale Kruste und feuchte Krume verschafft.

Verzehrsempfehlungen:

Das Altschwäbische Steinofenbrot schmeckt hervorragend zum Frühstück, eignet sich aber auch zur deftigen Brotzeit und als Beilage zum Grillen. Mit Frischkäse bestrichen und Gurke und Tomate belegt, ist dieses Brot eine gesunde Mahlzeit.

Verzehrsfrische:

Das Steinofenbrot bleibt durch die weiche und lange Teigführung bei richtiger Lagerung mehrere Tage lang verzehrsfähig.

Altschwäbisches Steinofenbrot

Gebäckgewicht:

Wir backen das Brot für Sie mit 750 g.

Besondere Information:

Brot richtig aufbewahren

Besonders geeignet für die Aufbewahrung von Brot sind Ton- oder Steingutbehälter sowie Brotkästen, die nicht luftdicht abschließen, so dass Wasser verdunsten kann.

Bei luftdicht verschlossenen Behältern oder Tüten kann das verdunstende Wasser die Dose oder den Plastikbeutel nicht verlassen. Es entsteht eine Atmosphäre, in der Schimmelpilze besonders gut gedeihen.

Brot sollte nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, denn bei Temperaturen zwischen minus und plus sieben Grad Celsius werden Brot und Brötchen besonders schnell altbacken.

Den Brotbehälter einmal pro Woche mit Essig auswischen, um Schimmelbildung zu vermeiden.