

## Steinofenbrot Dunkel

Produktinformation für  
unsere Kunden



**Verkehrsbezeichnung:**

Roggenmischbrot

**Getreidemischungsverhältnis:**

85% Roggen, 15% Weizen

**Zutaten:**

Sauerteig (Roggenmehl, Wasser), Roggenmehl, Wasser, Weizenmehl, Speisesalz jodiert, Hefe.

**Hinweise für Allergiker:**

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

**Nährwertangaben:** 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 872,5 kJ bzw. 208,4 kcal

Eiweiß: 6,6 g

Kohlenhydrate: 42,9 g

Fette: 0,9 g

Broteinheiten (BE): 3,6

1 BE entspricht: 27,8 g

**Gebäckcharakteristik:**

Auf der Steinplatte gebacken, bekommt das Brot seine rustikalen Eigenschaften- ähnlich wie in einem Holzofen.

Eine saftige Krume und die rustikal- kräftige Kruste zeichnen dieses Brot aus.

**Verzehrsempfehlungen:**

Das Steinofenbrot Dunkel eignet sich für eine deftige Brotzeit wie auch für ein kräftiges Frühstück. Als Beilage zum Wurstsalat erfreut es sich besonderer Beliebtheit.

**Verzehrsfrische:**

Unser Steinofenbrot Dunkel bleibt aufgrund des hohen Roggenanteils und der langen Teigführung für mehrere Tage ein genussvoller Begleiter zu Ihren Mahlzeiten.

Der große Laib und das rustikale Ausbacken sorgen ebenfalls für eine längere Frische.

## Steinofenbrot Dunkel

### **Gebäckgewicht:**

Wir backen das Brot für Sie mit 750g

### **Besondere Information:**

Aufbewahren von Brot:

Ist das Brot angeschnitten, dieses mit der Schnittfläche nach unten stellen, damit es nicht austrocknet.

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

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

Bei Luftdicht verschlossenen Behältern kann das verdunstende Wasser das Gefäß nicht verlassen.

Es entsteht eine Atmosphäre, in der Schimmelpilze besonders gut gedeihen. Hierin sollten nur Brötchen aufbewahrt werden, die nach wenigen Stunden noch einmal aufgebacken werden sollten.

Bei Temperaturen um ca. 7°C werden Brot und Brötchen besonders schnell altbacken.

Daher das Brot nicht im Kühlschrank lagern.