

## Paillasse Hell

Produktinformation für  
unsere Kunden



### Getreidemischungsverhältnis:

95% Weizen, 5% Roggen

### Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Weizenkeime, Malzmehl, Roggensauerteig, Hefe

### Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

### Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 636,5 kJ bzw. 152,0 kcal

Eiweiß: 4,5 g

Kohlenhydrate: 31,8 g

Fette: 0,5 g

Broteinheiten (BE): 2,7

1 BE entspricht: 37,0 g

### Gebäckcharakteristik:

Wir backen unser Paillasse mit Vorteig. Auch die sehr lange Teigruhe von 24 Stunden verleihen diesem Brot ein mildes, abgerundetes Aroma. Die fertigen Teiglinge werden vor dem Backen gegenläufig aufgedreht. Die saftige Krume und kräftige Kruste machen dieses Brot sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

### Verzehrsempfehlungen:

Diese Brotspezialität mit seiner rustikalen Form empfehlen wir ganz besonders zum sommerlichen Grillabend oder zu einem Brotbuffet. Es eignet sich aber auch mit Butter, Marmelade, Wurst, Käse und einem Ei zum Frühstück.

### Verzehrsfrische:

Das Paillasse-Hell ist ein helles Weizenbrot. Der Vorteig, die lange Teigruhe und die kräftige Kruste geben ihm jedoch eine Verzehrsfrische von 2 Tagen. Zum Schutz vor dem Austrocknen sollten Sie es jedoch im Brottopf aufbewahren.