

Weizenmischbrot

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl

Zutaten:

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

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Roggen

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:	
Brennwert:	1002,8 kJ bzw. 239,5 kcal
Eiweiß:	8,3 g
Kohlenhydrate:	48,5 g
Fette:	1,0 g
Broteinheiten (BE):	4,0
1 BE entspricht:	25,0 g

Gebäckcharakteristik:

Unser Weizenmischbrot wird mit einer langen Teigführung hergestellt und zeichnet sich somit durch eine kräftige Kruste und saftige Krume aus.

Verzehrsempfehlungen:

Neben Brötchen ein ideales Frühstücksbrot. Leicht getoastet, wird es mit Honig zur Delikatesse. Ebenfalls empfehlenswert als Brotcroûtons zu knackigen Salaten.

Verzehrsfrische:

Frisch gekauft bei Ihrem Bäcker schmeckt es am besten. Richtig gelagert bleibt die Frische jedoch gut zwei Tage erhalten.

Gebäckgewicht:

Das Weizenmischbrot erhalten Sie bei uns mit 750 g Gebäckgewicht.

Besondere Information:

Brot-Tipp für den Sommer: Frosten ist besser als kühlen

Bonn (gmf). In jedem fünften deutschen Haushalt wird das tägliche Brot falsch gelagert - nämlich im

Weizenmischbrot

Kühlschrank. Das hat eine repräsentative Untersuchung der Bundesforschungsanstalt für Ernährung ergeben. Brotexperten raten aber selbst bei sommerlichen Temperaturen vom Kühlschrank ab, weil das Brot dort schneller austrocknet und altbacken wird. Besser ist eine Lagerung bei Zimmertemperatur, z.B. in Brot-Töpfen oder Fächern, die gut schließen und leicht zu reinigen sind. In Gefriertruhen oder -schränken ist Brot im Sommer ebenfalls gut aufgehoben - sogar für ein oder zwei Wochen. Dazu sollte es allerdings in Gefrierbeutel verpackt sein, am besten vorportioniert. Das Auftauen geschieht bei Raumtemperatur, etwa über Nacht. Bei geschnittenem Brotvorrat aus dem Tiefkühler geht's scheibenweise und ganz fix mit dem Toaster - nicht nur bei Toastbrot. Aber auch hier gilt, dass es keine Regel ohne Ausnahme gibt: Bei extrem schwül-warmer Witterung darf der Brotvorrat kurzfristig in den Kühlschrank. Denn dann ist es wichtiger, so dem Schimmel vorzubeugen.