

Sauerteig Vollkorn 250 g

Sauerteig Roggen-Vollkorn von der Heimatsmühle:

Einfach in der Anwendung und gelingt sicher. Die Trockenmischung aus Roggenvollkornmehl und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) ist die ideale Grundlage für leckere selbstgebackene Brote.

Anwendung: Mischen Sie ca. 30g unserer Vollkorn Sauerteigmischung unter 1000g Roggenmehl. Geben Sie Hefe, ca. 10g Salz, ca. 600ml Wasser und Gewürze dazu und lassen den Teig ruhen. Ein Vorteig ist nicht nötig.

Reicht für ca. 8 Brote.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1466 kj
Brennwert kcal	347 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	66,4 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	11,5 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	0,1 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Kühl und trocken lagern.
---------------------------------------	--------------------------

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, Starterkulturen (Sauerteigbakterien).
Kann Spuren von Schalenfrüchten (incl. Erdnüssen), Milcherzeugnissen, Soja und Sesam enthalten.