

# Backmalz Heimatsmühle 300 g

## Backmalz - Für die perfekten Brötchen:

Mit unserem Heimatsmühle Backmalz gelingen die leckersten Brötchen. Ein spezieller Emulgator des Backmittels sorgt für eine ausgezeichnete Porung und verbessert die Struktur und die Färbung der Kruste. Die Brötchen werden:

- größer und voluminöser
- lockerer
- knuspriger

**Zugabemenge:** Geben Sie 30g Backmalz auf 1000g Weizen- oder Dinkelmehl zu, um beste Ergebnisse zu erzielen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1553 kj
Brennwert kcal	369 kcal
Fett	11,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Kohlenhydrate	61,2 g
davon Zucker	31,5 g
Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	1,1 g

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

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

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Zucker, Reismehl, DINKELMEHL, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E472e, Rapslecithin E322), Stabilisator (Calciumsulfat E516, Calciumcarbonat E170), GERSTENMALZ, Säuerungsmittel (Diphosphat E450), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300, Backenzyme)