



## BIO - DINKELBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 320 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 4 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 35 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit der nassen Hand aus der Schüssel, schlagen Sie ihn mit beiden Händen ein und geben Sie ihn danach in eine gefettete Kastenform. Decken Sie ihn nochmals mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Streichen Sie den Teig an der Oberfläche mit Wasser ein und schneiden Sie ihn in der Mitte längs 1 cm tief ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 230° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 210°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



## BIO - DINKELBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 320 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 4 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 35 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit der nassen Hand aus der Schüssel, schlagen Sie ihn mit beiden Händen ein und geben Sie ihn danach in eine gefettete Kastenform. Decken Sie ihn nochmals mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Streichen Sie den Teig an der Oberfläche mit Wasser ein und schneiden Sie ihn in der Mitte längs 1 cm tief ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 230° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 210°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



## BIO -VOLLKORN - DINKELBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 4 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Mit nasser Hand den Teig aus der Schüssel nehmen und mit beiden Händen einschlagen und zu einem länglichen Brot formen. In eine gefettete Kastenform geben und in der Mitte längs 1 cm tief einschneiden. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen zugfreien Ort weitere 20 Minuten ruhen lassen.

**5. BACKEN** Streichen Sie den Teig an der Oberfläche mit Wasser ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 230° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten. Bei Umluft stellen Sie 210°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

**Hergestellt in Deutschland:**

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.

## BIO -VOLLKORN - DINKELBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 4 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Mit nasser Hand den Teig aus der Schüssel nehmen und mit beiden Händen einschlagen und zu einem länglichen Brot formen. In eine gefettete Kastenform geben und in der Mitte längs 1 cm tief einschneiden. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen zugfreien Ort weitere 20 Minuten ruhen lassen.

**5. BACKEN** Streichen Sie den Teig an der Oberfläche mit Wasser ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 230° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten. Bei Umluft stellen Sie 210°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

**Hergestellt in Deutschland:**

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



## BIO-VOLLKORN - MISCHBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 4 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit bemehlter Hand aus der Schüssel, kneten Sie ihn zunächst rund und formen Sie ihn dann zu einem länglichen Brot. Geben Sie den Teig in eine gefettete Kastenform und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Streichen Sie den Teig an der Oberfläche mit Wasser ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 240° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 220°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brotess!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



## BIO-VOLLKORN - MISCHBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 6 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 4 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit bemehlter Hand aus der Schüssel, kneten Sie ihn zunächst rund und formen Sie ihn dann zu einem länglichen Brot. Geben Sie den Teig in eine gefettete Kastenform und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Streichen Sie den Teig an der Oberfläche mit Wasser ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 240° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 220°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brotess!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



KOSTPROBE

## BIO - BAUERNBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 6 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit bemehlter Hand aus der Schüssel und kneten Sie ihn kurz durch. Formen Sie ihn anschließend zu einem runden Brotlaib. Geben Sie dann den Brotlaib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Decken Sie ihn nochmals mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn weitere 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Bemehlen Sie den Brotlaib an der Oberfläche und schneiden ihn dann oben mittig ca. 1 cm tief ein. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 240° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 230°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5-6 und danach die Stufe 4.

Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



KOSTPROBE

## BIO - BAUERNBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 6 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit bemehlter Hand aus der Schüssel und kneten Sie ihn kurz durch. Formen Sie ihn anschließend zu einem runden Brotlaib. Geben Sie dann den Brotlaib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Decken Sie ihn nochmals mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn weitere 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Bemehlen Sie den Brotlaib an der Oberfläche und schneiden ihn dann oben mittig ca. 1 cm tief ein. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 240° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 230°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5-6 und danach die Stufe 4.

Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



## BIO - WEIZEN - MISCHBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 4 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 6 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit bemehlter Hand aus der Schüssel, kneten Sie ihn zunächst rund und formen Sie ihn dann zu einem länglichen Brot. Geben Sie den Teig in eine gefettete Kastenform und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Bemehlen Sie den Teig an der Oberfläche und schneiden Sie ihn in der Mitte längs 1 cm tief ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 230° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 210°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.



## BIO - WEIZEN - MISCHBROT

### BROTBACKEN *WIE ZU OMAS ZEITEN NUR MIT WASSER UND ÖL!*

**1. MISCHEN** Geben Sie den Packungsinhalt mit 350 ml lauwarmem Wasser und 20 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl in eine Rührschüssel und mischen Sie gut durch. Möchten Sie weitere Zutaten wie z. B. Saaten oder Nüsse begeben, müssen pro Zutat weitere 20 ml Wasser hinzugegeben werden.

**2. KNETEN** Kneten Sie den Teig mit dem Rührgerät oder der Küchenmaschine 4 Minuten auf niedriger Stufe (langsam) und anschließend 6 Minuten auf hoher Stufe (schnell).

Sie können den Teig auch kräftig von Hand kneten. Lassen Sie diesen dabei in der Rührschüssel und kneten Sie so lange, bis der Teig locker ist und sich leicht vom Schüsselrand ablöst.

**3. TEIGRUHE** Decken Sie den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn 30 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**4. FORMEN** Nehmen Sie den Teig mit bemehlter Hand aus der Schüssel, kneten Sie ihn zunächst rund und formen Sie ihn dann zu einem länglichen Brot. Geben Sie den Teig in eine gefettete Kastenform und lassen Sie ihn weitere 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort ruhen.

**5. BACKEN** Bemehlen Sie den Teig an der Oberfläche und schneiden Sie ihn in der Mitte längs 1 cm tief ein. Wenn Sie möchten, bestreuen Sie den Teig dann mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen. Stellen Sie nun eine hitzebeständige Schale mit 400 ml heißem Wasser auf die mittlere Schiebeleiste in den Backofen und heizen Sie diesen auf 230° C vor. Ist die Temperatur erreicht, schieben Sie das Brot ebenfalls auf der mittleren Schiebeleiste ein. Senken Sie nach 10 Minuten die Backofentemperatur auf 220° C ab und backen Sie weitere 35 Minuten.

Bei Umluft stellen Sie 210°C zum Anbacken ein, danach die Temperatur auf 200° C senken. Haben Sie einen Gasbackofen, verwenden Sie bitte die Temperatureinstellung 5 und danach die Stufe 4. Bei der Herstellung des Brotes im Brotbackautomaten richten Sie sich bitte nach den Vorgaben des Herstellers.

Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie das Brot aus der Kastenform und legen Sie es zum Auskühlen auf einen Gitterrost.

*Viel Spass und guten Appetit beim Backen und Verzehren Ihres eigenen Bio-Brottes!*

EU-/nicht -EU-  
Landwirtschaft  
DE-ÖKO-003

#### Hergestellt in Deutschland:

Bio-Backhäusle Friedrichshall GmbH | Beim Alten Schacht 10 | 74177 Bad Friedrichshall  
Tel. +49 7141 865 295 0 | [info@bio-backhaeusle.de](mailto:info@bio-backhaeusle.de) | [www.bio-backhaeusle.de](http://www.bio-backhaeusle.de)

BIO-BROTBACKMISCHUNG e 500g · Ergibt ca. 750 g Brot.