

PK Paul Kläs
einfach gut verpackt

Paul Kläs GmbH
Faltschachtelwerk
Darmcher Grund 15
58540 Meinerzhagen

Bearbeiter:
Frau Härter
Tel. +49 (0)2354 9292-363
Fax +49 (0)2354 9292-800
E-Mail: haertter@paul-klaes.de

Firma
Bauck GmbH
z. Hd. **Frau Gnaß**

Datum
07.11.2024

3 . Korrekturlauf

Achtung – Änderung
Nach intensiver Prüfung können wir die Druckfreigabe noch **nicht** erteilen.
Bitte führen Sie an insgesamt _____ Stellen Änderungen durch und senden uns eine neue Korrekturvorgabe.

Druckfreigabe
Nach intensiver Prüfung dieser Vorlage erteilen wir mit unserer Unterschrift hiermit die **Druckfreigabe**.
Der Druck soll ohne Änderung laut dieser Vorlage erfolgen.

Datum _____
Unterschrift _____

Die Farben dieses Abzuges entsprechen den folgenden Druckfarben.

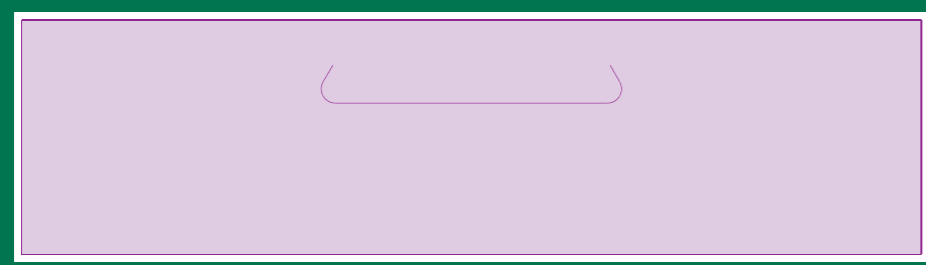
Cyan
Magenta
Gelb
Schwarz
PMS 2335 C
PMS 1235 C
farb- und lackfrei

01/08

Material: **GD2 Chromoduplex, 350 g/m²**

Schachtelmaß: **140 x 50 x 210 mm**

Lack: **Dispersions-Mattlack**



442238F

10er

PinsaTeig
GLUTENFREI

10er



Für 3 Pinsen



Diese Zutaten kommen noch dazu:
1 Pck. Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser
1 EL Öl / (z. B. Oliven- oder Rapsöl)

Für den Belag:
150 g (vegane) Crème fraîche
150 g geriebener (vegane) Käse
Topping und Gewürze nach Wahl



Aus technischen Gründen füllt der Inhalt die Faltschachtel nicht vollständig aus.



Bio
AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT

Diese Packung enthält:
✓ 350 g Grundmischung für den Teig

FAQ findest du auf www.bauck.de/FAQ

Backmischung für Pinsateig
Zubereitung 5 Minuten, Gehzeit 60 Minuten, Backzeit 15 Minuten

Bio Pinsateig, glutenfreie Backmischung

SEIT 1969
Bauck
Mühle

Bio. Aus Liebe zur Zukunft.

61616

So einfach geht's:

Backmischung in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe verrühren, dann Wasser und Öl hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Teig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl bestreichen. Teig in 3 gleichgroße Stücke zu ovalen Fladen ausrollen (ca. 1-1,5 cm dick) und auf das Blech legen. Den ausgerollten Teig mit Crème fraîche bestreichen, nach Belieben würzen und nach Wunsch belegen. Anschließend mit Käse bestreuen.

Pinsen nochmal 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backblech auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten backen.

OHNE Schnick-Schnack

In unseren Backmischungen ist nichts drin, was du und wir nicht brauchen. Einfach und schnell zubereitet mit natürlichen Zutaten – eben typisch Bauck Mühle.

Weitere köstliche Rezepte unter www.bauck.de/rezpte

Topping-Ideen:

Klassische Variante

Pinsen mit Crème fraîche bestreichen und mit folgenden Toppings belegen.

Klassisch: Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Salz

Bianco: Cherrytomaten und Käse

Parma e Rucola: Tomaten (statt Crème fraîche) Parmaschinken und Rucola (den Salat nach dem Backen auf die Pinsa geben)

Anschließend nach Belieben mit Käse bestreuen, backen und genießen.

Süße Variante

Mit Walnüssen, Preiselbeeren, Apfel und Honig toppen. Hierzu passt perfekt ein Hauch Ziegenkäse.



Zutaten

Maisstärke*, Reismehl*, glutenfreies HAFERmehl*, gemahlene Flohsamenschalen*, Kichererbsenmehl*, Hirsevollkornmehl*, Buchweizen-Sauerteigpulver* (Buchweizenmehl*), Steinsalz * aus kontrolliert biologischem Anbau

Kann Spuren von **Schalenfrüchten/Nüssen, Soja, Senf, Lupinen** und **Sesam** enthalten.

Nährwerte

100 g Trockenmischung enthalten durchschnittlich:
Energie: 1463 kJ/345 kcal
Fett: 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g
Kohlenhydrate: 75 g
davon Zucker: 0,4 g
Ballaststoffe: 5,3 g
Eiweiß: 5,1 g
Salz: 1,8 g



DE-ÖKO-007 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

OATS-DE-018-155

VEGAN

Hergestellt in Deutschland. Bitte kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Boden.

Bauck GmbH · Duhrenweitz 4 · 29571 Rosche kundenservice@bauck.de



Aus Liebe zur Umwelt: Schachtel > Altpapier Innenbeutel > Wertstoffsammlung

e 350 g

PinsaTeig
GLUTENFREI

MIT SAUERTEIG



Backmischung e 350 g

Was unterscheidet die Pinsa von der Pizza? Auf den ersten Blick ist es ihre länglich-ovale Form. Außerdem wird sie aus einem Mehl-Mix und dem Plus an Sauerteig zubereitet. Unsere Pinsa wird durch die glutenfreie Mehlmischung schön luftig gebacken, ist dabei innen super saftig und außen extra knusprig.



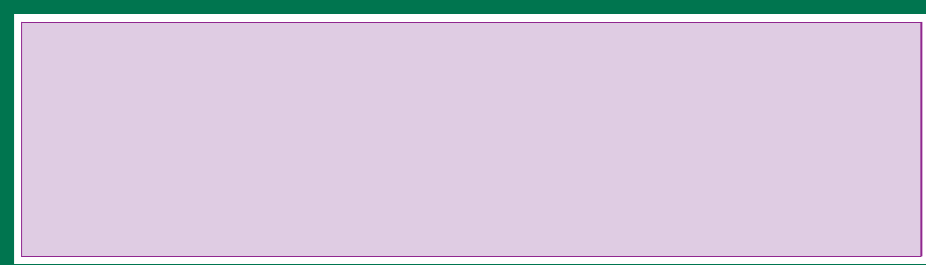
Bio-Mühle seit 1969 mit Kompetenz und Herz.

glutenfrei - vom Anbau bis zum Produkt
Angebaut nach strengen Reinheitsvorgaben und regelmäßig auf glutenfreie Qualität kontrolliert.

Ökologisch und fair
durch Klimaprojekte, regionale und langfristige Partnerschaften.

Bio
AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT
Bio machen wir schon immer – weil es besser ist. Für das Klima, für den Genuss und für unser Morgen.

Mehr unter: www.bauck.de/nachhaltigkeit



OG1616
01

EINE KAMPAGNE VON TOO GOOD TO GO



107066

