

Zubereitung:

- Backmischung in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe verrühren, dann restliche Zutaten hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knet-haken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Teig 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend nochmal kurz durchkneten und aus dem Teig mit bemehlten Händen 6 Kugeln formen.

*** Variation**

Süße Brötchen: (ergibt 8 Stück)

Zusätzliche Zutaten:
225 ml lauwarme Milch statt lauwarmes Wasser (vegan: Soja- oder Haferdrink), 75g Schokodrops oder 75g Rosinen

Zubereitung:
Backmischung in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe verrühren, dann Milch, Butter und Zucker hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knetbacken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Anschließend Schokostückchen oder Rosinen in den Teig kneten, Teig 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig kurz durchkneten, mit bemehlten Händen 8 Teiggugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ei in einer Schüssel verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Alternativ zum Ei Soja- oder Haferdrink nehmen. Die Teiggugeln anschließend abgedeckt für weitere 45 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backblech auf mittlerer Höhe in den Backofen geben, die Backofentemperatur auf 200°C reduzieren und ca. 20 Minuten backen. Die fertigen Brötchen vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Zutaten

WEIZENmehl 84%, HartWEIZEN-grieß** 10%, GERSTENmalzmehl**, Steinsalz, WEIZENprotein* 1,5%, ROGGENsauerteigpulver* (ROGGEN-vollkornmehl*)**

* aus kontrolliert biologischem Anbau
** aus biologisch-dynamischen Anbau

Kann Spuren von anderen glutenhaltigen Getreidearten, Schalenfrüchten/Nüssen, Soja, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.

Nährwerte

100 g Trockenmischung enthalten durchschnittlich:	
Energie:	1449 kJ / 342 kcal
Fett:	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	69 g
davon Zucker:	1,1 g
Ballaststoffe:	3,6 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	1,9 g

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

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

Aus Liebe zur Umwelt:
Schachtel > Altpapier
Innenbeutel > Wertstoff-sammlung

e 400 g

Burger Bun

BRIOCHE

WEICH UND SAFTIG

Backmischung e 400 g

Diese Backmischung ist die perfekte Basis für deine eigenen Brioche Buns. Ob als herzhaft belegtes Burger Brötchen oder als süße Zwischen-mahlzeit – sie gelingen perfekt, sind herrlich weich und fluffig. Ideal für die große Burger Sause oder die bunte Kaffeetafel, zum Sommerpicknick auf der Wiese oder den gemütlichen Abend.

Bio-Mühle seit 1969
mit Kompetenz und Herz.

demeter-Zutaten
angebaut nach den strengen Richtlinien des ältesten Bio-Verbandes

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

OG1611

EINE KAMPAGNE VON TOO GOOD TO GO

OFT LÄNGER GUT

107066