



Industriestraße 1 • 31135 Hildesheim – Bavenstedt • Telefon: 05121-7610-0

MOTIVBEZEICHNUNG
Dinkel Brød

ARTIKELNUMMER
A16859-006-001

AUFTRAGGEBER
Bauck GmbH

KUNDENARTIKELNUMMER
318034PF

BREITE UND RAPPORT
285 x 280 mm

MARKE
Dinkel Brød

DATEIABLAGEPFAD
A16859-006-001_Dinkel_Brod.pdf

DRUCKVERFAHREN
Flexodruck

VEREDELUNG

RASTERWEITE
54 er

PLATTENTYP
AWP-DEW

GRAFIK
lashford-knieke

DATUM
15.06.2023 11:15

STATUS
2. Korrektur

BEDRUCKSTOFF
Kraftpapier 69 g

NUTZEN QUER
3

SCHÖNDRUCK
X

BARCODE
EAN-13 - 100% - 4015637017877

WICKLUNG
Außenwicklung Fuß voraus

WICKLUNG
Außenwicklung Fuß voraus

FARBEN

White | 4.89%

Yellow | 4.79%

Cyan | 1.67%

Magenta | 2.39%

Black | 1.30%

PANTONE 7549 U | 3.69%

PANTONE Violet U | 72.83%

Bauck Schwarz | 0.62%

Platzhalter | 0.00%

ÜBERNAHME AUS

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

LLXXXXXX

NEU

X

X

X

X

X

X

X

X

Dieser Korrekturabzug ist verbindlich für Text, Stand, Farbbezeichnung, Veredelung und Wicklung!
Bitte prüfen Sie mit äußerster Sorgfalt das gesamte Druckbild auf Fehler. Für übersehene Fehler übernehmen wir keine Haftung.
Für die farbliche Freigabe erhalten Sie, nach Ihrer Freigabe des Korrekturabzugs, separat ein für die Farben CMYK verbindliches Proof.



FREIGABE ZUR PRODUKTION!
FREE FOR PRODUCTION!

DATUM UND UNTERSCHRIFT

280.00 mm

Diese Zutaten kommen dazu für 1 Packung (550 g):
500 ml kaltes Wasser

e 550 g



WASSER DAZU,
BACKEN UND
FERTIG

Nur Wasser dazugeben,
fertig!

Köstliche Rezept-Ideen
- einfache Zubereitung -

Bio Backmischung
für Saatenbrot mit
Dinkelvollkornflocken



NEU

Bauckhof
Mühlenqualität

Dinkel Brød

Möhren-Nuss-Brot

550 g Dinkel Brød Mischung
475 ml kaltes Wasser
100 g geriebene Möhre
50 g ganze Haselnüsse

Zubereitung:

1. Möhren schälen und grob reiben
2. Packungsinhalt (550 g), 50 g Nüsse und 100 g geriebene Möhren in eine Schüssel geben.
3. 475 ml kaltes Wasser dazugeben, gut vermischen und 15 Minuten quellen lassen.
4. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber aus der Schüssel nehmen und auf einem Backblech zu einem Laib formen.
5. Das Brot in den kalten Backofen stellen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 80 Minuten backen.
4. Das Brot vor dem Verzehr gut auskühlen lassen und dann genießen!

Weitere köstliche Rezepte aus unserer Bauckhof Küche unter www.bauckhof.de/rezepte



EINE KAMPAGNE VON TOO GOOD TO GO

Mit 46% Dinkelflocken und 52% Saaten. Ergibt ca. 900 g Brot.

Zutaten

Saaten* (geschrotete Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Leinsaat*, Chiasamen (Salvia hispanica)*), Dinkelvollkornflocken*, Steinsalz, gemahlene Flohsamenschalen*
* aus kontrolliert biologischem Anbau
Dinkel ist eine Weizenart.

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

Nährwerte

100 g Backmischung enthalten durchschnittlich:
Energie: 1850 kJ/444 kcal
Fett: 23 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,2 g
Kohlenhydrate: 32 g
davon Zucker: 0,7 g
Ballaststoffe: 13 g
Eiweiß: 20 g
Salz: 1,5 g
Eisen: 5,7 mg (41%*)
Magnesium: 242 mg (64%*)
Zink: 4,6 mg (46%*)
Linolensäure (Omega-3-Fettsäure): 4,2 g

*NRV = Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen.



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



Hergestellt in Deutschland. Bitte kühl und trocken lagern. Füllstand technisch bedingt. Mindestens haltbar bis: siehe Rückseite.

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

FAQ findest du auf www.bauckhof.de/FAQ

Dinkel BRØD

Ohne Mehl
und Hefe



Serviovorschlag

Brotbackmischung
vegan e 550 g



Für uns als Mühle mit regionalen Wurzeln spielt Dinkel als traditionelle Getreidesorte schon immer eine wichtige Rolle. Egal ob früher oder heute, leckere und natürliche Produkte zu machen und die ökologische Landwirtschaft zu fördern, ist uns eine Herzensangelegenheit.



Unsere nordischen Nachbarn in Skandinavien backen traditionell ein Brot aus Saaten und Flocken. Angelehnt daran haben wir unser Dinkel Brød entwickelt. Hierbei kombinieren wir Dinkel mit vielen verschiedenen Saaten für einen besonders getreidig-saatigen Brød-Genuss – ganz ohne Mehl und Hefe! Hol auch du dir mit unserem Dinkel-Brød ein bisschen nordische Gemütlichkeit in dein Zuhause.



Unser Ziel: 100 % Bio-Landwirtschaft.

Mit jeder Tüte Bauckhof Brød hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für die Artenvielfalt, gut für das Klima, gut für uns alle.



Zubereitung

1. Die Mischung in eine Schüssel geben, mit 500 ml kaltem Wasser anrühren und 15 Minuten quellen lassen.
2. Anschließend den Teig mit nassen Händen zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. Das Backblech auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 80 Minuten backen.
4. Vor dem Anschneiden Brot gut auskühlen lassen.

Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden.

Unser Dinkel Brød ist
• eine Proteinquelle
• reich an Ballaststoffen
• reich an Omega-3-Fettsäuren
und gelingt ohne Hefe & ohne Mehl.

Probiere auch mal unser leckeres Bäcker Brot Dinkel-Hafer in demeter-Qualität, schmeckt wie frisch vom Bäcker!



Aus Liebe zur Umwelt: Verpackung recyclingfähig, bitte ins Altpapier.

318034PF

325.00 mm