

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 2333 C
farb- und lackfrei

01/08

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

Schachtelmaß: **140 x 50 x 210 mm**

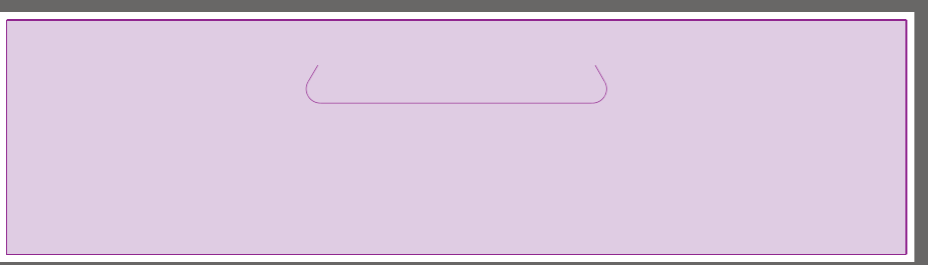
Lack: **Dispersionslack**

443038F

10er

FladenBrot
GLUTENFREI

10er



Ergibt 4-6
Fladenbrote



DIESE ZUTATEN KOMMEN DAZU

1 Pck. Trockenhefe
400 ml lauwarmes Wasser
etwas glutenfreies Mehl
(z. B. Reismehl) zum Formen
und Öl zum Bestreichen

ZUM BESTREUEN:
Sesam und Schwarzkümmel



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



Bio
AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT

FAQ findest du auf www.bauck.de/FAQ

Backmischung für glutenfreies Fladenbrot
Zubereitung 5 Minuten, Gehzeit 60 Minuten, Backzeit 25 Minuten

Backmischung für glutenfreies Fladenbrot auf Maisbasis

SEIT 1969
Bauck
Mühle

Bio. Aus Liebe zur Zukunft.

Zubereitung:

1. Backmischung in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe verrühren, dann Wasser hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Teig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend aus dem Teig 4-6 gleichgroße Fladen formen und ca. 1 cm dünn ausrollen.
3. Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt an einem warmen Ort für weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Fladen mit ein wenig Öl abstreichen. Nach Belieben mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

5. Backblech auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 25 Minuten backen. Fladen vor dem Verzehr gut abkühlen lassen.

Zum Füllen:

Etwa zur Hälfte aufschneiden und nach Belieben zum Beispiel mit Joghurt-Sauce, Salat, Gemüse und Falafeln füllen.

Schon gewusst?

Das Fladenbrot kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Bereits seit dem 5. Jahrtausend vor Christus waren die Vorgänger der heutigen Fladenbrote Grundnahrungsmittel in Asien und Afrika. In Europa werden die flachen Brote seit dem 3. Jahrtausend vor Christus gebacken.

Variation

Kleine Fladenbrote:

Zubereitung:
Den Teig wie oben unter Punkt 1 und 2 beschrieben zubereiten. Dann, statt in 4-6 Stücke, in circa 30 kleine Teiglinge teilen (Tipp: das geht mit einem Messer oder einer Teigkarte besonders gut).

Anschließend nach Belieben in Saaten (z. B. Sesam, Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne) oder in geriebenem Käse wälzen.

Anschließend weiter, wie unter Zubereitungspunkt 4 und 5 beschrieben.



Schon probiert?

Zutaten

Maisstärke* 67%, Reismehl*, Hirsevollkornmehl*, gemahlene Flohsamenschalen*, Steinsalz, Buchweizen-Sauerteigpulver* (Buchweizenmehl*)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

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

Nährwerte

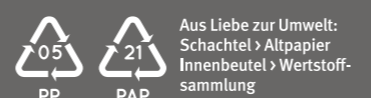
100 g Trockenmischung enthalten durchschnittlich:

Energie: 1438 kJ/339 kcal
Fett: 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g
Kohlenhydrate: 78 g
davon Zucker: 0,2 g
Ballaststoffe: 5,4 g
Eiweiß: 2,7 g
Salz: 2,0 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 > Wertstoffsammlung

e 350 g

FladenBrot
GLUTENFREI

ZUM FÜLLEN ODER DIPPEN



Backmischung e 350 g

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

OG1613

EINE KAMPAGNE VON TOO GOOD TO GO

OFT LÄNGER GUT

tgtg-label.com

107066



61613