Backmischung, bio kbA, glutenfreie Brotbackmischung mit Braunhirse und Chia Samen

Bio Backmischung - Life Changing Bread - glutenfrei

1000 g Brotbackmischung zum Selberbacken - mit Buchweizenflocken und Braunhirse - vegan - reich an Ballaststoffen - aus kontrolliert biologischem Anbau - mit wenig Salz

Genießen Sie ein ofenfrisches Brot, das nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch perfekt zu Ihrem bewussten Lebensstil passt. Unsere **glutenfreie Backmischung** vereint hochwertige Bio-Zutaten wie vollwertige **Braunhirse** und nährstoffreiche **Chia-Samen** zu einem kräftigen, ballaststoffreichen Backerlebnis – ganz ohne Backhilfsstoffe oder sonstige Zusätze. Ideal für alle, die auf Gluten verzichten möchten oder müssen, ohne dabei Kompromisse beim Geschmack einzugehen. Die Zubereitung ist kinderleicht. Mischen Sie die glutenfreie Brotbackmischung mit Wasser, kneten, 2 Stunden gehen lassen und anschließend für etwa 1 Stunde backen.

Tipp: Sie können das Brot individuell nach Belieben mit Brotgewürz verfeinern. Das Brot eignet sich auch als Früchtebrot. Hierzu einfach getrocknete, klein gewürfelte Trockenfrüchte mit dem Wasser beifügen und gegebenenfalls 1 EL Agavendicksaft zusätzlich verwenden. Sie können den Teig auch als Fladen formen und einfach im Dörrgerät trocknen.

Vorteile der Topfruits glutenfreie Brotbackmischung

- reich an wertvollen **Ballaststoffen**
- aus **glutenfreien** Zutaten und so für eine weizenfreie Ernährung geeignet hochwertige Zutaten aus Bio-Anbau
- **individuell anpassbar**: Verfeinern Sie Ihr Brot nach Belieben mit Nüssen, Kernen oder Gewürzen wie Kümmel und Fenchel.

Was macht unsere glutenfreie Brot Backmischung besonders?

Mit der Topfruits glutenfreien Backmischung mit Flocken, Saaten, Braunhirse und Chia profitieren Sie nicht nur von den hochwertigen und besonderen Zutaten, sondern haben zugleich ein sehr leckeres und ehrliches Brot ohne Backhilfsstoffe. Das Vitalbrot ist einfach und ohne viel Aufwand gebacken. Da die Backmischung ohne Triebmittel rezeptiert ist haben Sie damit ein kompaktes, schmackhaftes und gehaltvolles Urbrot. Es liefert eine Fülle wertvoller Ballaststoffe und Mineralien aus den ganzen, ursprünglichen Körnern und Saaten. Sie können aus der Backmischung auch flache Fladen formen und diese in einem Lebensmittel-Trockner nur trocknen. Damit bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe, aus Saaten wie Leinsamen und Chia, noch besser erhalten.

Eine glutenfreie Backmischung mit besonderen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Nur beste Zutaten, hochwertige glutenfreie Flocken und reich an Saaten, das macht die glutenfreie Vital-Brotbackmischung von Topfruits aus. Das Brot ist reich an Ballaststoffen und enthält sehr viele **Powerfoods** wie Chia, Flohsamen und Leinsamen. Das Brot ist nur mit glutenfreien Zutaten hergestellt. Wir verzichten auf Mehl und herkömmliche Haferflocken. Durch die Vollkornflocken aus Buchweizen und Quinoa erhält die Brotbackmischung eine weitere Mineralstoff-Spritze. Zudem kommen die Mineralien und Spurenelemente der Braunhirse / Urhirse. Besonders Kieselsäure sind hier zu nennen.
Besonderheiten der Hauptzutaten:

- **Buchweizenflocken:** Hochwertige Bio Vollkornflocken, mild-nussiger Geschmack, zarte Konsistenz
- **Leinsamen:** spezialgereinigte europäische Leinsaat aus Bio-Anbau, ein heimisches Superfood
- **Sonnenblumenkerne:** Rohkost-Sonnenblumenkerne aus Europa, reich an Eiweiß, Phosphor und Mangan
- **Quinoaflocken:** Bio Vollkornflocken aus Südamerika, aus fairem Handeln, hochwertiges Inkagetreide aus den Anden, fein-nussiger Geschmack
- **Braunhirse:** glutenfreies Urgetreide aus deutschem Bio-Anbau, bekannt für ihren hohen Siliziumgehalt

Die Chiasamen liefern darüber hinaus wertvolle Omega-3-Fettsäuren und Pflanzenvitalstoffe und unsere Bio Flohsamenschalen sorgen für eine gute Konsistenz des gebackenen Brotes.

Backhinweise / Verwendung der glutenfreien Bio Backmischung

Die Backmischung ergibt ca. 2 Brote à 800 g.
Für 1 Brot benötigen Sie:

- die Hälfte der Backmischung (= 500 g)
- ca. 300 ml Wasser

- Brotgewürz nach Belieben
- Salz nach Belieben (ca. 1TL)

Zubereitung

1. Mehlmischung mit Wasser anrühren und gut kneten.
2. Nach Belieben weitere Gewürze (wie Brotgewürz, Meersalz etc.) hinzufügen.
3. Den Teig mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
4. Anschließend zu einem kleinen Laib formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Für 50-60 Minuten bei 200 °C backen.
6. Vor dem Aufschneiden bitte vollständig auskühlen lassen.

Jetzt Bio Brotbackmischung kaufen & frisch genießen

Verzichten Sie nicht länger auf den Duft von frisch gebackenem Brot. Bestellen Sie jetzt unsere glutenfreie Brotbackmischung und holen Sie sich pure Vitalität und echten Geschmack direkt nach Hause. Tun Sie sich und Ihrer Verdauung etwas Gutes – einfach, schnell und in bester Bio-Qualität!

Weitere Infos zur glutenfreien Backmischung mit Braunhirse & Chia

Zutaten: 25 % Buchweizenflocken*, 19 % Quinoaflocken*, 15 % braune Leinsamen*, 15 % Sonnenblumenkerne*, 15 % Braunhirse* gemahlen, 5 % Chiasamen*, Flohsamenschalen* gemahlen, 1% Kristallsalz. - *aus kontrolliert biologischem Anbau
Verpackung: Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Backmischung, bio kbA, glutenfreie Brotbackmischung mit Braunhirse und Chia Samen"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1566 kj
Brennwert kcal	374 kcal
Fett	12.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	43.0 g
davon Zucker	1.1 g
Ballaststoffe	17.0 g
Eiweiß	15.0 g
Salz	1.2 g