

Fasanenbrot Vollkornbäckerei

Sascha Beisel e.K. Lorenzstraße 7 76297 Stutensee-Blankenloch Tel.: 07244 / 7372501 FAX: 07244 / 7372509 Mail: kunde@fasanenbrot.de www.fasanenbrot.de DE-ÖKO-007

Dinkel-Kamut Seele



1 Stück

vegan

Detaillierte Informationen

Die Seele ist ein baguetteartiges Weißbrotgebäck der Schwäbischen Küche. Bei unseren Seelen ist der Hauptgetreideanteil Dinkel. Die richtige Verarbeitung des Dinkelteiges ist aufwendig und erfordert Geduld und Erfahrung.

Am Vortag wird aus Dinkelmehl, Wasser, Salz und Hefe ein Vorteig angesetzt, der über Nacht ruht und für die Konsistenz des Teiges wie auch das Aroma des Endproduktes wichtig ist. Unsere Seelen enthalten neben Dinkelmehl auch noch Kamut-Vollkornmehl, welches ihnen eine goldgelbe Farbe verleiht und sie mit reichlich Eiweiß und Mineralien anreichert. Zum Backen wird der gegangene Teig vom großen Teigfladen von Hand streifenartig abgezogen, vorsichtig mit gut nassen Hände geformt, auf Backpapier gesetzt, mit Kümmel bestreut und goldbraun gebacken. Feucht bleibt die Seele im Inneren dank des hohen Feuchtklebergehaltes von Dinkelmehl.

Zutaten und Allergene

Wasser, DINKELMEHL TYP 630*(EINE WEIZENART) (38%), KAMUTMEHL VOLLKORN*, DINKELVOLLSAUERTEIG* (DINKELFLOCKEN* 8%, WASSER), Hefe, Steinsalz, DINKELMALZ*

Nährwerte

Nährwertangaben j	e 100 g:
Brennwert	1055 kJ 253 kcal
Fett davon gesättigte	1,3 g
Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	49,6 g
	0,7 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 g
(

Besondere Informationen

Dieses Gebäck kann Sesam enthalten