



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

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 Ciabatta



1 Stück
ca. 180 g

vegan

Detaillierte Informationen

Das Dinkel-Kamut-Ciabatta ist ein Weißbrotgebäck nach italienischer Art. Bei unserem Ciabatta 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. Unser Ciabatta enthält neben Dinkelmehl auch noch Kamut-Vollkornmehl, welches ihm eine goldgelbe Farbe verleiht und es mit reichlich Eiweiß und Mineralien anreichert. Feucht bleibt das Ciabatta im Inneren dank des hohen Feuchtklebergehaltes von Dinkelmehl und dem beigefügten Olivenöl. Das Ciabatta ist außen knusprig, innen weich, luftig und feucht.

Nährwerte

Nährwertangaben je 100 g:

Brennwert	925 kJ 221 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	43,5 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	8,4 g
Salz	1,3 g

Zutaten und Allergene

Wasser, DINKELMEHL TYP 630* (38%) (eine WEIZENART*), KAMUTMEHL VOLLKORN*, DINKELVOLLSAUERTEIG* (DINKEL-FLOCKEN* 8%, WASSER), Hefe, Steinsalz, DINKELMALZ*, Olivenöl*

Besondere Informationen

Dieses Gebäck kann Sesam enthalten

*Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau - kontrolliert und zertifiziert: DE-ÖKO-007
- geringfügige Änderungen vorbehalten -
2019-by Fasanenbrot - Stutensee - www.fasanenbrot.de