

Baguette



Verkehrsbezeichnung:

Weißbrot

Zutatenliste:

Weizenmehl, Wasser, Keimkraftmehl, Weizensauerteig, Meersalz, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten, Lupinen

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 1087 / Brennwert in kCal: 260 / Eiweiß: 8,1 g
/ Kohlenhydrate: 53,8 g / Fett: 1,0 g / Broteinheiten (BE): 4,5
/ entspricht: 22 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Unser Baguette ist kräftig gelockert und leicht bekömmlich. Der Geschmack ist sehr mild aromatisch.

Es ist durch die Zugabe des Keimkraftmehl reich an Vitaminen und Spurenelementen.

Verzehrempfehlung:

Weißbrot wird gern zum Frühstück verzehrt und schmeckt besonders gut zu süßem Honig oder einer leckeren, fruchtigen Konfitüre. Doch auch zu Streich- und Schnittkäse schmeckt dieses milde Brot hervorragend. Grundsätzlich gilt, je milder der Käse ist, desto heller sollte das Brot sein.

Verzehrsfrische:

Baguette schmeckt am besten am ersten Tag. Gut verpackt in einem Kunststoffbeutel ist es am zweiten Tag noch gut zu verzehren.

Mühl's

Brot

Lexikon


Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker