

Kartoffelkruste



Verkehrsbezeichnung:

Spezialbrot

Zutatenliste:

Wasser, Weizenmehl, Natursauerteig, Hartweizengries, STEINMETZ Roggenmehl, Sonnenblumenkerne geröstet, Keimkraftmehl, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz, Gerstenmalz

Hinweise für Allergiker:

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

Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 1050 / Brennwert in kCal: 251 / Eiweiß: 8,0 g / Kohlenhydrate: 47,4 g / Fett: 2,9 g / Broteinheiten (BE): 4 / entspricht: 25 g = 1 BE

Gebäckcharakteristik:

Dieses Brot zeichnet sich durch sein besonderes Kartoffelaroma und eine saftige Krume aus. Die Kruste ist gut ausgebildet und gibt diesem Brot das leckere Etwas. Wir verwenden für dieses Brot selbsthergestellten Sauerteig.

Verzehrsempfehlung:

Schinken und Käse sowie deftige Wurstsorten schmecken besonders gut zu diesem Brot.

Verzehrsfrische:

Das Kartoffelbrot schmeckt natürlich am ersten Tag am besten, lässt sich aber noch gut nach mehreren Tagen mit Genuss verzehren. Vorzugweise sollten Sie es in einem Brottopf aufbewahren und bei Bedarf scheibenweise toasten. Guten Appetit!

Mühl's

Brot

Lexikon

Mühlhäuser
Der knusperfrische Bäcker