



HAUS BROT

SEHNSUCHT NACH GUTEM BROT?

Mit dem Hausbrot von MOIN kannst du deine Kunden glücklich machen – versprochen! Es beeindruckt nicht nur durch äußere Größe, sondern vor allem durch innere Qualitäten.

Außen knusprig, innen weich und großporig. Gebacken wird es direkt auf der Steinplatte bei fast 300 Grad. So entsteht die wunderbare Kruste. Beste Bioland-Zutaten, natürlich ohne technische Enzyme und mit einer Teigreihe von ganzen 20 Stunden, die für besonders gute Bekömmlichkeit sorgt.

Entstanden aus der Idee eines „no waste“- Brotes, das aus den Randstücken des Teiges bei der Brot- und Brötchenherstellung gemacht wurde. Lässt sich gut teilen, toasten, tunken oder einfach frisch genießen. Lecker, nachhaltig, großartig – bis zum letzten Krümel!

HAUSBROT

gebacken, tiefgekühlt

ca. 57 x 37 cm, 6 kg

Zutaten: **Weizenmehl*** Type 550, Wasser, Kartoffelflocken*, Steinsalz, Olivenöl*, **Gerstenmalz***, Hefe*, Acerolakirschaftpulver*. *Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau. Kann Spuren

enthalten von: Sesam, Schalenfrüchte



Backanleitung:

- Brot für 4 Std. antauen
- Backofen auf 200°C vorheizen
- 12 Minuten backen bei 170 °C.
- 20 Minuten stehen lassen damit das Brot im Kern durchziehen kann



MOIN Bio Backwaren GmbH
Hinterm Hofe 15
25348 Glückstadt

Tel. +49 4124 89 00 2-0
info@moin.eu · www.moin.eu
@moinbiobackwaren

