

# BIO-BACKMISCHUNG RUSTICO BRÖTCHEN



**Aus feinen  
Vollkornmehlen  
ergibt 8 - 10  
Brötchen**

**Natürlich genießen:  
Glutenfreie Bio-Brötchen mit  
4-Korn-Power!**

Knusprig, aromatisch und voller wertvoller Nährstoffe - unsere glutenfreie Bio-Backmischung bringt den vollen Geschmack von Reis, Mais, Hirse und Buchweizen auf den Tisch. Mit Trockenhefe und Flohsamenschalen für eine perfekte saftige Konsistenz, ganz ohne Kompromisse. Eine gelingsichere Backmischung für köstliche und frisch gebackene Brötchen! Mit Sonnenblumenkernen, Sesam oder Leinsamen bestreut wird der Genuss vollends abgerundet.



## **Rezeptanleitung**

### **Zutaten:**

350 g Backmischung  
360 ml Wasser lauwarm

### **Zubereitung:**

1. Wasser und Backmischung in eine Schüssel geben und miteinander verkneten bis alles durchmischt ist.
2. Den Teig abgedeckt zwei Stunden ruhen lassen.
3. Den Teig erneut durchkneten und weitere zwei Stunden abgedeckt ruhen lassen. (Alternativ kann der Teig über Nacht kühl ruhen.)
4. Die Teigmasse aus der Schüssel nehmen und mit einem Messer in acht Stücke (Dreiecke oder Quadrate) schneiden oder mit nassen Händen zu runden Brötchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier aufsetzen. Nach Belieben mit Saaten oder Körnern bestreuen.
5. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Höhe bei 220°C Ober- und Unterhitze für 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen die Brötchen auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen und genießen.



**Eine große Auswahl  
an glutenfreien Produkten  
finden Sie unter  
[www.werz.bio](http://www.werz.bio)**

