

# NEU! „Zis de Lameng“



**140 Jahre Tradition im Müllerhandwerk**

**100% beste Dinkelvariation**

**Unsere reine Dinkel Naturbrot-Mischung,  
ist mild bekömmlich, vollwertig lecker und „ruuuuck-zuck“ fertig!**

Inhaltsstoffe dieser Dinkelbrot- Backmischung: **Dinkelflocken, Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Dinkelkörner**

**Für die traditionelle Zubereitung wird zusätzlich benötigt:**

**Für den 1160g-Beutel:** 1l Buttermilch, 42g Frischhefe, 4 Eßl. Essig, 2 Eßl. Rübenkraut, 1 Eßl. Salz Brotgewicht: ca. 2kg

**Für den 580g-Beutel:** ½l Buttermilch, 21g Frischhefe, 2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Rübenkraut, ½ Eßl. Salz, Brotgewicht: ca. 1kg

**Die einfache traditionelle Zubereitung als Kastenbrot**

1. Den Würfel Hefe in die Buttermilch verrühren.
2. Die Backmischung und sämtliche Zutaten in die Buttermilch einrühren und mind. 3 Minuten mit dem Handmixgerät durchkneten.
3. Den Teig in gefettete und bemehlte Brotformen gießen und den Ofen auf 250°C Unterhitze vorheizen.
4. Ofentemperatur auf 200°C senken. Die Brotformen im Ofen 10 Minuten bei geöffneter Ofentür, und anschließend 50 Minuten bei geschlossener Tür backen.
5. Vor dem Anschnitt das Brot mindestens 4 Stunden ruhen lassen



**„Zis de Lameng“ schmeckt es einfach am besten!**

**Natürlich - Traditionell - Regional- Einfach und lecker**