

## Kaiser Franz Brot



- ✓ **Weizenfrei (Dinkel, Roggen)**
- ✓ **Ideale Ballaststoffquelle für eine ausgewogene Ernährung**
- ✓ **Herrlich weiche Brotkrume, aromatisch, kräftige Kruste**
- ✓ **Malzige Note, ideal für süße und saure Belegung**
- ✓ **Saftiges Brot, langanhaltende Frische**

Eine Portion (1 Scheibe = ca. 50 g) enthält

Kalorien	Zucker	Fett	gesättigte Fettsäuren	Natrium
90	1,2 g	0,5 g	0,1 g	0,3 g
5 %	1 %	1 %	1 %	13 %

des Richtwertes für die Tageszufuhr basierend auf einer Ernährung mit 2.000 kcal (GDA)

Art. Nr. DE00003730

### Grundrezept

10,00 kg Kaiser Franz Brot, Art. Nr. DE00003730  
 10,00 kg Roggenmehl Type 960, Art. Nr. DE00032100  
 0,40 kg Hefe  
 16,50 kg Wasser

-----  
 36,90 kg Gesamtteig

### Deklaration nach Grundrezept

Wasser, Roggenmehl, Dinkelmahlerzeugnisse (Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken), Gerstenmalzextrakt, Speisesalz, Kartoffelflocken, Hefe, Roggensauerteig getrocknet, Verdickungsmittel E 412, Molkenpulver, Zucker.

Aus 30 kg Kaiser Franz Brot können Sie ca. 123 Stück Brote mit 900 g Teigeinwaage herstellen

Gerne erhalten Sie eine Vielzahl an weiteren Rezepten und Anwendungen