

**Produkt**daten

Artikelbezeichnung : Dinkelmehl Type 630, 1000 g können Sie verwenden wie Weizenmehl Type 405. Es eignet sich ideal zur Herstellung von Hefengebäck, Kuchen und Teigwaren.

Verkehrsbezeichnung : Dinkelmehl T630

Bundeslebensmittelschlüssel :

Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK

Hersteller : Frießinger Mühle GmbH

Hersteller-Adresse :

Markenname : Küchenmeister

GTIN : 4006363100520

LAN : 230003

Höhe : 155 mm

Breite : 11 mm

Tiefe : 75 mm

Nettogewicht : 1000 g

Bruttogewicht : 1009 g

Füllmenge : 1000 g

ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

**Zutaten**

Zutaten: DINKELMEHL Type 630

**Allergene**

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält

Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält

**Nährwerte**

Bezug : 100 g

Energie [kJ] : ca. 1445 kJ

Energie [kcal] : ca. 341 kcal

Fett : ca. 1,2 g

davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g

Kohlenhydrate : ca. 69,0 g

davon Zucker : < 0,4 g

Ballaststoffe : ca. 4,0 g

Eiweiß : ca. 11,5 g

Salz : < 0,01 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Produktion: 390

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 330

**Zubereitung**

Ananas-Möhren-Muffins: Zutaten: 280 g Dinkelmehl, 120 g Zucker, 100 g Buttermilch, 350 g Ananaswürfel, 120 g geriebene Möhre, 1 Ei, 80 g Öl, 2 Tl Backpulver, 1 Tl Natron, 1 Prise Salz, 1 Msp. gemahlene Nelke; Zubereitung: Das Ei verquirlen. Den Zucker, das Öl, und die Buttermilch einrühren. Die gut abgetropften Ananaswürfel zugeben. Das Mehl mit Backpulver, Natron, Salz gemahlener Nelke und den Möhrenraspeln mischen. Alles kurz miteinander verrühren, in ein mit Muffinsförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft etwa 20 Minuten backen.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 01.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.