Trockenhefe

glutenfrei

Zutaten
Hefe*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Die ideale Trockenbackhefe mit natürlichem Hefegeschmack für süßes und pikantes Gebäck aller Art. Sie lässt sich bestens bevorraten, ist gelingsicher und sorgt für hefig-lockeren Teig. Ausreichend für 500 g Mehl.

Herstellung
Bio-Hefe wird auf Basis biologischer Rohstoffe fermentiert. Durch einen Separations- und Filtrationsschritt im Anschluss an die Fermentation wird die Bio-Hefe aufkonzentriert und somit die Trockensubstanz erhöht. Die Hefepaste wird extrudiert und anschließend im Wirbelschichttrockner schonend getrocknet. Durch den geringeren Wassergehalt ist die Trockenhefe lange haltbar.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Diverse Länder

Verwendung
zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck 1 Päckchen Trockenhefe ausreichend für 500 g Mehl

Zubereitungshinweis
Beutelinhalt sorgfältig mit dem Mehl vermischen - Trockenhefe braucht nicht angerührt zu werden. Die restlichen Zutaten und die benötigte Menge Flüssigkeit zugeben und nach Rezept verarbeiten. Den Teig nach der Zubereitung und vor dem Backen gehen lassen.

Lagerhinweis
Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Trockenhefe

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1263 kJ
Brennwert kcal	302 kcal
Fett	4,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,00 g
Kohlenhydrate	17,00 g
davon Zucker	< 0,50 g
Ballaststoffe	31,0 g
Eiweiß	34,00 g
Salz	1,000 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO_2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse