

# Dinkel Laugengebäck



<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Dinkelkleingebäck
<b>Getreidemischungsverhältnis:</b>	Dinkel 100%
<b>Zutaten:</b>	Dinkelmehl 630*, Dinkelvollkornmehl 30%*, Hefe*, Sonnenblumenöl*, Steinsalz, Sesam*, Dinkelquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsaftehmehl*, Natronlauge
<b>Hinweise für Allergiker:</b>	Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Dinkel, Gerste, Sesam
<b>Gebäckgewicht:</b>	60g
<b>Gebäckcharakteristik:</b>	Vollwertiges Dinkelgebäck mit dem typischen Lauge-Geschmack. Der Sesam rundet den Geschmack ab. Das Gebäck ist weizenfrei und somit für Weizenallergiker geeignet. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Im Gegensatz zu allen anderen Getreidearten reagieren Dinkelprodukte im Körper basisch. Dinkel enthält viel Kieselsäure, die sich günstig auf Haut, Haare und Nägel sowie Denkvermögen und Konzentration auswirken.
<b>Verzehrempfehlungen:</b>	Einfach mit Butter bestrichen ein Genuss. Wir lieben Dinkellaugenbrötchen mit Remoulade bestrichen und Ei belegt.
<b>Verzehrsfrische:</b>	Schmeckt frisch vom Bäcker, aber auch am nächsten Tag. In einem Haushaltsbeutel oder Tontopf gelagert kann es am nächsten Tag einfach so genossen werden, oder mit dem Brötchenaufsatz vom Toaster etwas aufgebacken werden.
<b>Alternativgebäcke:</b>	Dinkelbrötchen

\*kontrolliert biologischer Anbau