

Dinkel Taler

Bio-Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche Bratlinge, Röllchen und Klöße aus Bio-Dinkel. Sie können das Produkt auch zu Bällchen formen und braten!

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 6 kg der Trockenmischung in sechs Liter warmes Wasser ein, verarbeiten alles zu einem Teig und lassen ihn zehn Minuten quellen. Anschließend den Teig durchkneten, mit angefeuchteten Händen Taler formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Allergene: Gluten



FÜLLMENGE

6 kg = 12 kg Masse

MISCHVERHÄLTNIS

6 kg : 6 Liter



- ✓ **ohne Palmöl**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **aus kontrolliert biologischem Anbau**
- ✓ **vegan**

ART.-NR. 67



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

**ECHTER
GESCHMACK**

Passend dazu:
**Sauce Hollandaise,
Sauce Béarnaise
und Zitronen-
Buttersauce!**

