

Gourmet Bakery UG
(haftungsbeschränkt)
Schragestr. 11
D-28239 Bremen

Handelsreg.: HRB 39717
Amtsgericht Bremen
GF: Ferudun Bürçün

++49 (0)421 - 173 23 82

info@gourmet-bakery.de

Allergene
/ Allergen Information



Enthält: Gluten, Eier und Milchprodukte
Kann Spuren von Nüssen und Sesam enthalten

Contains: Gluten, eggs and dairy products
May contain traces of nuts and sesame

içerir: Gluten, yumurta ve süt ürünleri içerir
Eser miktarda sert kabuklu meyveler, susam içerebilir

Inhaltsstoffe "Dill-Poğaça" :
Weizenmehl, Pflanzenöl [pflanzliche Öle (unterschiedliche Mengen Palm-, Shea-, Baumwoll-, Sonnenblumen-, Rapsöl), Wasser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Salz (max 0,2 %), Säureregulator (Zitronensäure)), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Farbstoff (Betacarotin)], Ei, Dill, Joghurt, Sonnenblumenöl, Backpulver, Salz

Ingredients "Poğaça with Dill " :
Wheat flour, vegetable oil [vegetable oils (varying amounts of palm, shea, cotton, sunflower, canola), water, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids), salt (max 02%)), acidity regulator (citric acid), preservative (potassium sorbate), colorant (betacarotene)], egg, dill, yoghurt, sunflower oil, baking powder, salt

İçindekiler "Poğaça dereotlu" :
Buğday unu, bitkisel yağ [bitkisel yağlar (değişen miktarlarda palm, shea, pamuk, ayçiçek, kanola), su, emülgatörler (yağ asitlerinin mono ve digliseridleri), tuz (max %0,2), asitlik düzenleyici (sitrik asit), koruyucu (potasyum sorbat), renklendirici (betakaroten)], yumurta, yoğurt, dereotu, ayçiçek yağı, kabartma tozu, tuz



BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.



Nährwertangaben

Nutrition info	**g/% je/per 100g**
Brennwert / Energy	1397 KJ / 333 kcal
Fett / Fat *davon gesättigt / of which saturates*	16.7 *4.1*
Kohlehydrate / Carbohydrates *davon Zucker / of which sugar*	37.5 *4.4*
Ballaststoffe / Dietary Fiber	1.3
Salz / Salt	1.2
Eiweiß / Protein	7.9



Artikel: 2.805.716
Gourmet Bakery
Dill-Poğaça
Poğaça with Dill
Poğaça dereotlu

Zubereitung

1. Auftauen / Defrost



2. Teig aufgehen lassen / Dough Proofing



40-50⁰



15-20 min.

3. Bepinseln



Mit Pinsel Frischei auftragen (alternativ sind auch Wasser, Milch oder Sahne möglich) und ggf. vor dem Backen dekorieren.

4. Im Ofen Backen / Baking



170⁰



15-20 min.

Gourmet Bakery UG
(haftungsbeschränkt)
Schragestr. 11
D-28239 Bremen

Handelsreg.: HRB 39717
Amtsgericht Bremen
GF: Ferudun Bürçün

++49 (0)421 - 173 23 82

info@gourmet-bakery.de

Zubereitung / Preparation	**Artikel: 2.805.716**

1. Auftauen / Defrost

	15-20 min.

2. Teig aufgehen lassen / Dough Proofing

40-50°	15-20 min.

3. Bepinseln / Brush with egg wash

40-50°	Mit Eistrich bepinseln +ggf. Dekorieren

4. 170° im Ofen backen / Bake in oven

170°	15-20 min.

Dill-Poğaça
Poğaça with Dill
Poğaça dereotlu



Nachdem der Teiggärung (Teig aufgehen lassen bei 40-50°) mit Pinsel Frischei auftragen (alternativ sind auch Wasser, Milch oder Sahne möglich)und ggf. vor dem Backen dekorieren.

HANDMADE BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.