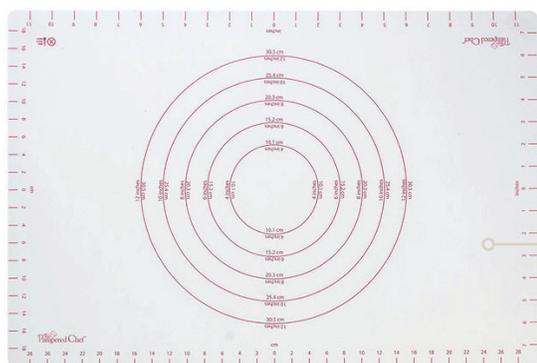


UNSER ANGEBOT 01/2019 *zum* JAHRESBEGINN



Haben Sie gute Vorsätze für 2019?

Falls gesündere Ernährung dazu gehört, möchten wir Ihnen zeigen, wie einfach es ist, selbst Brot zu backen und mit unseren Angeboten Ihnen zur nötigen Ausstattung verhelfen.

Volle Kontrolle über die Zutaten und ein einmaliger Geschmack: selbstgebackenes Brot mit den Produkten von Pampered Chef

ZAUBERKASTEN #PB1217

JANUAR ANGEBOT € 34,99 % statt ~~€ 44,50~~ Sie sparen € 9,51

Perfekt für Brot und Kuchen in Kastenform. 23 x 13 cm, 1,4 l.

OFENMEISTER #PB1218

JANUAR ANGEBOT € 99,99 % statt ~~€ 118,00~~ Sie sparen € 18,01

Perfekt für Brote. Vielseitiger Schmor- und Bratentopf für Backofen. Außenglasur in Delphin. Außenmaß mit Deckel 32,5 x 22 x 17 cm, 3 Liter.

BROTMESSER – GRAU #PB1219

JANUAR ANGEBOT € 19,99 % statt ~~€ 25,90~~ Sie sparen € 5,91

Ca. 20 cm Klinge. Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklinge mit Antihafbeschichtung und ergonomischen Griffen – inkl. Schutzhülle zur Aufbewahrung.

TEIGUNTERLAGE #PB1220

JANUAR ANGEBOT € 35,99 % statt ~~€ 45,90~~ Sie sparen € 9,91

Antihaf-Silikonmatte; Markierungen für genaues Abmessen, 60 x 40 cm, Spülmaschinenfest.



Weizen-Roggen-Mischbrot

ZUTATEN

200 g Roggenmehl (Type 1150)
300 g Weizenmehl (Type 550)
2 TL Sauerteigpulver
2 TL Salz
350 ml lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe

ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde formen und Wasser hineingießen. Hefe zerkrümeln und im Wasser auflösen. Zutaten ca. 5 Minuten miteinander verkneten und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Den klebrigen Teig auf einer bemehlten Backunterlage mit etwas Mehl bestreuen und etwa 3–4 cm dick, sowie rund ausrollen. Den Teig

aufrollen, zu einem länglichen Laib formen und in den Ofenmeister legen.

Mit Mehl bestäuben und mehrmals mit einem Messer flach einschneiden. Mit Deckel – ohne Vorheizen – auf der untersten Schiene des Backofens bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 55 Minuten backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Draufklopfen mit einem Messergriff hohl klingt.

Die Rabattaktion gilt nur für Bestellungen, die vom 1. bis 31. Januar 2019 24:00 Uhr über iPartner eingegeben werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz.

© 2019 The Pampered Chef® verwendet unter Lizenz

Mit herzlichen Grüßen,

Inga Gellweiler
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
E-Mail: inga.g@gmx.net
Tel.: 04634-7459033
Mobil: 0173-8413800

pampered | chef

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Holzweg 26, 65830 Kriftel
Telefon: 0800 - 8724333
E-Mail: info@pamperedchef.de

WWW.PAMPEREDCHEF.DE
www.facebook.com/pamperedchefdeutschland

BDD
Bundesverband Direktvertrieb Deutschland

Pampered Chef ist Mitglied im Bundesverband Direktvertrieb Deutschland e.V.