



KLEINE BRÖTCHEN 45-75G VORGEBACKEN

2103108 WEIZENBRÖTCHEN



 60 g	 15 cm
 100	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Langes, weißes Weizenbrötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103225 BRÖTCHEN MEHRKORN



 60 g	 13 cm
 90	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Langes Mehrkornbrötchen aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Leinsamen, Grieß, Hafer und Sonnenblumenkernen.

2103117 BRÖTCHEN BRAUN



 60 g	 15 cm
 100	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Langes, braunes Weizenbrötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

2103164 BAGUETTE-BRÖTCHEN



 55 g	 13 cm
 110	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Längliches Brötchen aus Weizenmehl.



KLEINE BRÖTCHEN 45-75G VORGEBACKEN

2103203 KAISERBRÖTCHEN



 65 g	 Ø 10,5 cm
 95	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Klassisches weißes Weizenbrötchen mit dichter Krume und einer dünnen Kruste mit den typischen 5 Einschnitten.

2103205 KAISERBRÖTCHEN SESAM



 65 g	 Ø 10,5 cm
 95	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Klassisches weißes Weizenbrötchen mit einer dichten Krume und einer dünnen Kruste mit den charakteristischen 5 Einschnitten, bestreut mit Sesam.

2103204 KAISERBRÖTCHEN MOHN



 65 g	 Ø 10,5 cm
 95	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Klassisches weißes Weizenbrötchen mit einer dichten Krume und einer dünnen Kruste mit den charakteristischen 5 Einschnitten, bestreut mit Mohn.

2103223 KAISERBRÖTCHEN MEHRKORN



 65 g	 Ø 10,5 cm
 95	 32
 15 Min.	
 210°C	 180°C für 11-13 Min.

Klassisches Mehrkornbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten. Angereichert mit etwas Sauerteig, Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesam, Leinsamen und geröstetem Malz.





2103782

RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN WEIZEN

	65 g		Ø 11 cm
	75		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Typisches belgisches Weizenbrötchen (Pistolet) mit dem charakteristischen Einschnitt, auf einem Blech gebacken und mit Mehl bestäubt.

2103783

RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN BRAUN

	65 g		Ø 11 cm
	75		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Typisch belgisches dunkles Brötchen (Pistolet) aus Weiß- und Vollkornweizenmehl, etwas Roggensauerteig und Malz. Auf dem Blech gebacken und mit Mehl bestäubt, erkennbar am charakteristischen Einschnitt.

2103944

RUSTIKALES BRÖTCHEN BALLASTSTOFFREICH

	65 g		Ø 10,5 cm
	75		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Typisches belgisches Brötchehn (Pistolet) mit Haferflocken, braunen Leinsamen, Weizenkleie und Sesam.

2103698

KAISERBRÖTCHEN ELSASS

	65 g		Ø 10,5 cm
	95		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Dunkles Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten mit Haferflocken, braunen Leinsamen, Hirse und Sesam.

2103991

DINKELBRÖTCHEN

	70 g		Ø 10 cm
	75		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Rundes Weizenbrötchen mit Weizenvollkorn und Dinkelmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen und Sesamsamen.





TIGER- BRÖTCHEN

Rundes weißes Weizenbrötchen mit außergewöhnlich knuspriger Krustendekoration.

2104156

70 g Ø 10,5 cm
 65 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

RUNDBRÖTCHEN PANTHER

Rundes, braunes Weizenbrötchen aus Weiß- und Weizenvollkornmehl mit einer besonders knusprigen Kruste, die mit einem Leopardenmuster verziert ist.

2104318

70 g Ø 10,5 cm
 65 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

KLEINE BRÖTCHEN 45-75G VORGEBACKEN

2103942
RUNDBRÖTCHEN WEIZEN



75 g Ø 11 cm
 60 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 11-13 Min.

Rundes Weizenbrötchen, mit etwas getrocknetem Weizensauerteig angereichert und für ein rustikales Aussehen mit Mehl bestäubt.

2103157
MINI CIABATTA



75 g 8,5 cm
 2x45 32
 15 Min.
 210°C 180°C für 8-10 Min.

Kleines, rechteckiges Mini-Ciabatta.



KLEINE BRÖTCHEN 45 - 75 G

AUFTAUEN & SERVIEREN

2104311
SOFTBRÖTCHEN



 45 g
 5x20  32
 15 Min.

Typisches belgisches Brioche-Brötchen, angereichert mit Milch und Zucker.

2102091
BRIOCHEBRÖTCHEN MIT BUTTER



 55 g  12 cm
 7x10  28
 15 Min.

Typisches belgisches Soft-Brötchen aus Briocheteig, angereichert mit Butter, Eiern und Zucker.

2102110
LUNCHBRÖTCHEN SOFT WEIZEN



 60 g  Ø 9,6 cm
 75  32
 15 Min.

Rundes, weiches Weizenbrötchen. Einfach auftauern und servieren.



SOFTBRÖTCHEN MIT BUTTER

Typisches belgisches Brötchen aus Briocheteig, mit Butter, Milch und Zucker. E-reduziertes Rezept.

2104475 
 57 g  13 cm
 4x20  32
 15 Min.

