

2306024
CIABATTA



	160 g		24 cm
	40		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Fertiggebackenes Ciabatta, verfeinert mit Olivenöl.

2103521
HALB-BAGUETTE WEIZEN BREIT



	165 g		27 cm
	40		32
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Vollständig gebackenes Halb-Baguette mit goldener Kruste und weicher Krume, extra breit für eine einfache Sandwichherstellung. Einfach aufbacken und fertig.

BAGUETTES VORGEBACKEN

2103423
BAGUETTE WEIZEN



	200 g		35 cm
	35		32
	15 Min.		180°C für 14-16 Min.
	210°C		

Helles Baguette, hergestellt aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2103086
BAGUETTE BRAUN



	250 g		57 cm
	28		32
	15 Min.		180°C für 14-16 Min.
	210°C		

Braunes Baguette aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

2104196
BAGUETTE WEIZEN



	250 g		57 cm
	25		32
	15 Min.		180°C für 14-16 Min.
	210°C		

Baguette, hergestellt aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.

2104335
BAGUETTE WEIZEN



	280 g		57 cm
	22		32
	15 Min.		180°C für 14-16 Min.
	210°C		

Breiteres helles Baguette aus den natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und jodiertes Salz.



BAGUETTES VORGEBACKEN

4040220 RUSTIKALES BAGUETTE MEHRKORN



	260 g		54,5 cm
	25		28
	15 Min.		
	210°C		190°C für 14-16 Min.

Baguette mit Gerstenmalz, angereichert mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen und einem charakteristischen kreuzförmigen Einschnitt.

2306070 BAGUETTE WEIZEN TRADITION



	275 g		47,5 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Mit aktivem flüssigen Weizensauerteig und auf Stein gebacken. e-reduziertes Rezept.

2306028 CIABATTA



	285 g		37,5 cm
	24		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Leckeres, längliches Ciabatta mit offener Krume aus Weizenmehl und flüssigem Weizensauerteig.

2103852 BAGUETTE MIT KÖRNERN



	250 g		57 cm
	28		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Mehrkornbaguette aus Weizen und gemälztem Weizenmehl mit Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Leinsamen und Sesam und ein wenig Weizensauerteig für mehr Geschmack.

4040154 BAGUETTE SPANISH STYLE



	290 g		42 cm
	20		28
	20-30 Min.		
	240°C		210°C für 8-10 Min.

E-reduziertes Rezept mit knuspriger Kruste und weicher, offener Krume.

2103131 BAGUETTE WEIZEN BREIT



	300 g		57 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Leckeres weißes Baguette, extra breit für die einfache Sandwichzubereitung.



2104610
HANDWERKLICHES CIABATTA



NEU

	275 g		28 cm
	24		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Ciabatta aus Weizenmehl und Weizensauerteig, mit dekorativem Zick-Zack-Einschnitt.

2103670
BAGUETTE FITNESS BREIT



	300 g		57 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Mehrkornbaguette mit geröstetem Weizenmalz und einem Hauch von getrocknetem Sauerteig für einen tieferen Geschmack. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Weizenkleie, Buchweizen und Sojaflocken. Extra breit für eine bequeme Sandwichzubereitung.

2104515
RUSTIKALES BAGUETTE WEIZEN BIO



	300 g		44 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 11-13 Min.

Baguette mit Sesamkörnern dekoriert und im Steinofen gebacken. E-frei, hergestellt nur aus natürlichen Zutaten und Sauerteig.

2104178
BAGUETTE BRAUN BREIT



	300 g		57 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Braunes Baguette mit Weißenvollkornmehl.

2104271
BAGUETTE WEIZEN COUNTRY STYLE



	300 g		57 cm
	24		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, mit Gersten- und Weizenmalzmehl.

2104270
BAGUETTE BRAUN COUNTRY STYLE



	300 g		57 cm
	24		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Dunkles Baguette aus Weizenmehl und mit Weizenvollkornmehl.



NEU



HANDWERKLICHES WEIZENBAGUETTE

Handwerklich hergestelltes Baguette aus Weizen, mit einer Kombination aus aktivem flüssigen Weizen- und Roggensauerteig. Hergestellt nach traditionellen Produktionsmethoden mit langen Reifezeiten. Das Ergebnis ist eine feuchte, halboffene Krumenstruktur und ein reichhaltiger, aber zugänglicher Geschmack. Auf Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.

2104667    

 300 g  48 cm
 20  32
 15 Min.
 210°C  180°C für 14-16 Min.

BAGUETTES VORGEBACKEN

2104605

HANDWERKLICHES HARTWEIZENBAGUETTE



NEU

 300 g  48 cm
 20  28
 15 Min.
 210°C  180°C für 14-16 Min.

Handwerklich hergestelltes Baguette aus Hartweizenmehl, mit aktivem Flüssigsauerteig aus Weizen. Dank der langen Reifezeit in Kombination mit den Eigenschaften des Hartweizenmehls entwickelt dieses Baguette seinen einzigartigen, nussig-butterigen Geschmack mit einer cremig-gelben Krume und einer goldenen Kruste und vor allem: eine längere Haltbarkeit nach dem Backen.

2104516

RUSTIKALES BAGUETTE BRAUN BIO



 300 g  44 cm
 20  32
 15 Min.
 210°C  180°C für 11-13 Min.

Teilweise aus Vollkornweizen hergestellt, angereichert und dekoriert mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen. E-frei, nur aus natürlichen Zutaten hergestellt und auf Stein gebacken.





NEU



HANDWERKLICHES MEHRKORN-BAGUETTE

Handwerkliches Mehrkornbaguette aus Weizenmehl mit aktivem flüssigen Roggensauerteig und vielen Körnern und Samen: Roggen, brauner Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne und Hafer. Hergestellt nach traditionellen Herstellungsverfahren mit langen Reifezeiten. Das Ergebnis ist eine halboffene Krumenstruktur und ein reichhaltiger Geschmack mit Röstnoten und einer Milchsäure dahinter. Auf Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.

2104669				
	300 g		48 cm	
	20		32	
	15 Min.			
	210°C		180°C für 14-16 Min.	

BAGUETTES VORGEBACKEN

2104634 HANDWERKLICHES BUCHWEIZEN-LEINSAMENBAGUETTE



NEU

	330 g		43 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Handwerkliches Baguette aus Weizen- und Buchweizenmehl, mit aktivem, flüssigen Weizensauerteig. Angereichert mit Buchweizen und braunen Leinsamen, eingeweicht in Dinkelsauerteig. Verziert mit Buchweizenschrot und mit Mehl bestäubt. Durch die eingeweichten Körner und Samen, in Kombination mit der langen Reifungszeit, entwickelt dieses Baguette seinen spezifischen Geschmack und bleibt länger frisch.

2104630 HANDWERKLICHES HAFER-SONNENBLUMENBAGUETTE



NEU

	330 g		43 cm
	20		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 14-16 Min.

Handwerkliches Baguette, teilweise aus Vollkorn, aus Weizen- und Hafermehl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und aktivem, flüssigen Weizensauerteig. Angereichert mit Hafer, der in Hafersauerteig eingeweicht wurde. Verziert mit Hafer und Sonnenblumenkernen und mit Mehl bestäubt. Durch den eingeweichten Hafer, in Kombination mit der langen Reifungszeit, entwickelt dieses Baguette seinen ausgewogenen Geschmack und bleibt länger frisch.



BAGUETTES VORGEBACKEN

4294411 LUMBERJACK BAGUETTE



AUF
ANFRAGE

	360 g		30 cm
	20		28
	45 Min.		
	230°C		200°C für 8-10 Min.

Formschönes Mehrkornbrot mit weichen Sojabohnen. Angereichert mit einer Mischung aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Kleie. Von Hand geformt.

2103731 FRANZÖSISCHES WEIZENBAGUETTE



	435 g		57 cm
	16		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 17-19 Min.

Breites weißes Baguette, ideal für die einfache Zubereitung von Sandwiches.

BROTE VORGEBACKEN

4295411 BROT MIT SONNENBLUMENKERNEN



AUF
ANFRAGE

	420 g		24 cm
	18		28
	60 Min.		
	230°C		200°C für 8-10 Min.

Brot aus Weizen- und Roggenmehl, mit Sonnenblumenkernen dekoriert.

2103732 FRANZÖSISCHES BAGUETTE MIT SONNENBLUMENKERNEN



	435 g		57 cm
	16		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 17-19 Min.

Baguette mit Roggen- und Weizenvollkornmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen.

2103730 FRANZÖSISCHES BAGUETTE BRAUN



	435 g		57 cm
	16		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 17-19 Min.

Vielseitiges braunes Baguette mit Weizenvollkornmehl

4295412 BROT MIT KÜRBISKERNEN



AUF
ANFRAGE

	420 g		22 cm
	18		28
	60 Min.		
	230°C		200°C für 8-10 Min.

Brot mit Haferflocken und Sonnenblumenkernen angereichert, mit Kürbiskernen dekoriert.

