

MINI-BRÖTCHEN < 45G VORGEBACKEN

2103284

MINI WEIZENBRÖTCHEN



	35 g		9 cm
	190		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 8-10 Min.

Kleines, weißes Tischbrötchen aus den vier Grundzutaten: Weizenmehl, Wasser, jodiertes Salz und Hefe.

2103356

MINI BRÖTCHEN BRAUN



	35 g		8 cm
	190		32
	15 Min.		
	210°C		180°C für 8-10 Min.

Kleines braunes Weizenbrötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl.

4300148

MINI KAISERBRÖTCHEN



AUF
ANFRAGE

	35 g		Ø 8,5 cm
	150		32
	20 Min.		
	240°C		210°C für 5-7 Min.

Kleines, klassisches Weizenbrötchen mit den fünf typischen Einschnitten.

4300226

MINI KAISERBRÖTCHEN MEHRKORN



AUF
ANFRAGE

	35 g		Ø 8,5 cm
	150		32
	20 Min.		
	240°C		210°C für 5-7 Min.

Kleines Kaiserbrötchen mit den fünf typischen Einschnitten, mit Leinsaat und Sonnenblumenkernen dekoriert.

2103855

MINI MIX KAISERBRÖTCHEN



	35 g		Ø 8 cm
	6x25		28
	15 Min.		
	210°C		180°C für 8-10 Min.

Sortiment von drei weißen Mini-Kaiserbrötchen mit dichter Krume und dünner Kruste und den typischen fünf Einschnitten: 50 Kaiserbrötchen natur, 50 Kaiserbrötchen mit Sesam und 50 Kaiserbrötchen mit Mohn.

2104434

MINI MIX RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN



	40 g		Ø 8 cm
	3x25		64
	15 Min.		
	210°C		180°C für 8-10 Min.

Sortiment von drei Mini-Brötchen: 25 Weizenbrötchen, 25 braune Brötchen aus weißem und Vollkornweizenmehl, angereichert mit einem Hauch von getrocknetem Roggensauerteig, 25 dunkle Brötchen aus weißem und Vollkornweizenmehl mit geröstetem Malz, angereichert mit Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.





MINI MIX RUSTIKALES RUNDBRÖTCHEN

Ein Sortiment aus drei verschiedenen Mini-Brötchen: 25 Weizenbrötchen; 25 braune Brötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl, angereichert mit einem Hauch von getrocknetem Roggensauerteig; 25 dunkle Brötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl mit geröstetem Malz, angereichert mit Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.

2104434  

 40 g	 Ø 8 cm
 3x25	 64
 15 min.	
 210°C	 180°C für 8-10 min.

2103506 MINI KAISERBRÖTCHEN



 35 g	 Ø 8 cm
 3x50	 32
 230°C	 200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Kleines, klassisches Weizenbrötchen mit den fünf typischen Einschnitten.

MINI-BRÖTCHEN < 45G AUFTAUEN & SERVIEREN ODER FERTIGGEBACKEN

2102054 MINI SOFTBRÖTCHEN



 27 g	 9 cm
 6x25	 32
 15 Min.	

AUFTAUEN & SERVIEREN

Typisch belgisches, weiches Brötchen, angereichert mit Butter, Milch und Zucker.



MINI-BRÖTCHEN < 45G

AUFTAUEN & SERVIEREN ODER FERTIGGEBACKEN

2104612 MINI MIX RUNDE SOFTBRÖTCHEN



VERBESSERTE
REZEPTUR

	30 g		Ø 6,7 cm
	3x25		64
	15 Min.		

AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment von drei weichen runden Brötchen (25 weiß, 25 braun und 25 gemaltes Mehrkorn), angereichert mit etwas Roggen-Sauerteig und mit Mehl bestäubt.

5001718 MINI MIX BRÖTCHEN PAINS DE TABLE



	35 g		8,5 cm
	3x35		64
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Sortiment von drei fertiggebackenen Tischbrötchen: 35 ovale Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken, 35 rechteckige Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, 35 quadratische Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen.

2306112 MINI MIX RUSTIKALE BRÖTCHEN



	40 g		6,5 cm
	3x25		64
	230°C		200°C für 0-3 Min.

FERTIGGEBACKEN

Sortiment von drei fertiggebackenen quadratischen Mini-Brötchen: 25 Weizenbrötchen aus getrocknetem Weizensauerteig, 25 braune Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesam, Sojaflocken und getrocknetem Roggensauerteig, 25 Mehrkornbrötchen aus Weiß- und Vollkornweizenmehl mit getrocknetem Weizensauerteig, angereichert mit Sesam, Leinsamen und Hirse.

2307080 SOFT MINI MIX QUADRATISCHE BRÖTCHEN



	40 g		6,5 cm
	3x25		64
	60 Min.		

AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment von drei quadratischen Mini-Brötchen: 25 Weißenbrötchen, 25 Vollkornbrötchen mit Dekor aus Mohn, Sesam und brauner Leinsaat, sowie 25 dunkle Brötchen mit Dekor aus Haferflocken und brauner Leinsaat.

2103588 MINI MIX PAN BAGNAT



	40 g		Ø 8 cm
	3x25		56
	15 Min.		

AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment von drei runden weichen Brötchen (25 weiße, 25 braune, 25 Mehrkorn), mit einem Hauch von getrocknetem Roggen- und Weizensauerteig und mit Olivenöl angereichert, großzügig mit Getreide und Samen bestreut.

