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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

KLEINE BRÖTCHEN 45-75G
VORGEBACKEN

2104156
TIGER-BRÖTCHEN

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

Rundes weißes Weizenbrötchen mit außergewöhnlich knuspriger Krustendekoration.

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.

2104318
RUNDBRÖTCHEN PANTHER

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

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

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.

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.

NEU

RUSTIC CUBE VITAL

Rustikale, rechteckige Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl, verfeinert mit geriebenen Karrotten, Sonnenblumenkernen und Mohnsamen.Dank der langen Reifezeit des Teiges bei verschiedenen Temperaturen, entwickelt das Brötchen seinen unvergleichlichen Geschmack und seine halbgeöffnete, luftige Krume.

4800093

80 g	7,5 cm
60	40
15 min.	
210°C	180°C für 6-8 min.