

Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge

Salz immer cirka 2% (bezogen auf Gesamtmehlmenge)

In Weizenbasierten Teigen kommt noch Hebel zum Hauptteig, welcher die Teigreifezeit um weitere 24h verlängert

Der bei mehreren Teigen verwendete Weizensauerteig besteht zu 50% aus Halbweissmehl und zu 50% aus Ruchmehl.

Reifezeit Weizensauerteig: ca 15h

Ruchbrot

Ruchmehl, Wasser, Weizensauerteig, Salz, vermahlenes Röstbrot, Backhefe

Hauptteigreifezeit: 1-4h

Halbweissbrot, Parisette, Formbrot, Ciabattini, Parisettli

Halbweissmehl, Wasser, Weizensauerteig, Salz, Backhefe

Hauptteigreifezeit: 1-4h

Krustebrot

10Kornbrotmehl (*Weizenmehl, Roggenmehl, Sesam, Dinkelmehl, Maismehl, Buchweizen, Sojaschrot, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen*), Wasser, Halbweissmehl, Weizensauerteig, vermahlenes Röstbrot, Salz, Backhefe, Malzbackmittel

Hauptteigreifezeit: 1-4h

Handbürli, Bürlibrot, Bürlikranz

Halbweissmehl, Wasser, Weizensauerteig, Ruchmehl, vermahlene Röstbrot, Salz, Malzbackmittel, Backhefe

Hauptteigreifezeit: 1-3h

Butterweggli

Halbweissmehl, Milch, Eier, Vorzugsbutter, Zucker, Backhefe, Salz

Teigreifezeit: 4h min

Altstätter Roggenvollkornbrot

Roggenvollkorn Vollsauerteig, Roggenvollkornmehl, Wasser, vermahlene Röstbrot, Salz, Backhefe

Teigreifezeiten:- Hauptteig: 1h min

-Vollsauerteig: ca 17h

- Hauptteig: 1h

Trauner Holzofenbrot

Roggen Vollsauerteig (Grundsauerteig + Wasser + Roggenvollkornmehl + Roggenmehl dunkel), Wasser, Roggenmehl dunkel, Ruchmehl, Halbweissmehl, vermahlene Röstbrot, Salz, Backhefe, Brotgewürz (Anis, Koriander, Fenchelsamen, Kümmel)

- Vollsauerteig: 17h min

- Hauptteig: 1h

Knopfbrot

Wasser, Halbweissmehl, Roggenmehl dunkel, Ruchmehl, Leinsamen, vermahlene Röstbrot, Sonnenblumenkerne, Weizensauerteig, Salz, Backhefe, Malzbackmittel, gewälzt in Mohn/Sesam

Hauptteigreifezeit: 2h min

Quellstück: Wasser, Leinsamen, geröstetes Restbrot, Sonnenblumenkerne

Maisbrot

Maismehl, Halbweissmehl, Milch, Sultaninen, Butter, Salz, Zucker, Malzbackmittel, Hefe

Teigreifezeit: 3h

Finnenkastenbrot

Roggen Vollsauerteig (Grundsauerteig + Wasser + Roggenvollkornmehl + Roggenmehl dunkel), Roggenmehl Dunkel, Wasser, vermahlene Röstbrot, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Salz, Hefe

Brühstück: Kochendes Wasser, vermahlene Röstbrot, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Teigreifezeiten:

- Grundsauerteig: 18h (gekühlt)
- Vollsauerteig: 17h
- Hauptteig: 1h

Altstätter Urdinkelvollkornbrot

Wasser, Altstätter Urdinkelvollkornmehl, Altstätter Urdinkelgriess, Urdinkelgriesssauerteig vermahlendes Röstbrot, Salz, Backhefe

Brühstück: Kochendes Wasser, Altstätter Urdinkelgriess, vermahlendes Röstbrot

Sauerteigreifezeit: 16h

Hauptteigreifezeit: 4h

Altstätter Holzofenlandbrot

Wasser, Altstätter Weizenvollkornmehl, Altstätter Roggenvollkornmehl, Altstätter Urdinkelvollkornmehl, Roggengriesssauerteig, Altstätter Urdinkelgriess, vermahlendes Röstbrot, Salz, Backhefe

Brühstück: Kochendes Wasser, Altstätter Urdinkelgriess, vermahlendes Röstbrot

Sauerteigreifezeit: 16h

Hauptteigreifezeit: 4h