


Grosse Brote

Um einen Qualitätsverlust zu vermeiden empfiehlt die Swiss-Bakery Süssli:

Alle Brotsorten für Postversand nur halbgebacken zu bestellen.

To avoid a loss of quality Swiss-Bakery Süssli recommends:

All breads for mail delivery to order only half-baked.

Foto	ID	Produkt/Produits/	Gewicht	Preis/prix/
	101b	Roggenmisch Brot mit Leinsamen Pain de seigle avec des graines de lin Rye mix bread with linseeds	500g	120 THB
	104b	Ruchbrot (dunkles Weizenbrot) - Dark wheat bread	500g	110 THB
	105b	Roggenbrot mit Sauerteig pain de seigle avec levain Rye Bread with sourdough	500g	130 THB
	106b	Schweizer Butterzopf tresse au beurre Swiss butter braid	500g	150 THB
	114b	Walliser Roggenbrot mit Walnüssen 100% Roggenmehl / 100% rye flour Swiss rye bread with walnut	800g	220 THB
	116b	Bauernbrot (Burebrot) - Farmerbread	500g	130 THB
	117	Fitnessbrot/Fitnessbread Zutaten:Süsskartoffel,Roggenmehl,Hafer- flocken,Vollkornmehl,Leinsamen,Hasel- nüsse,Baumnüsse,Sojaöl,Wasser,Salz,Hefe	380g	120 THB
	118	Wurzelbrot, (Schraubenbrot) hell 48 Std. Teigruhe / 48 hours dough rest root bread, screw bread white	380g	120 THB
	120a	St.Gallerbrot dunkel	500g	110 THB
	120b	St.Galler Bread dark	1000g	200 THB

Fitnessbrot (ID 117): gut geeignet für Diabetiker

Zubereitung für halbgebackene Brote / preparation for half-baked bread

Backofen auf 220°C vorheizen (mit Umluft 200°C), danach Brote bei 220°C

(mit Umluft 200°C) ca. 15-20 Minuten

(Butterzöpfe 10-15Min. 200°C, mit Umluft 180°C) backen

Preheat the oven to 220 ° C (with circulating air 200 ° C), then bread at 220 ° C (with circulating air 200 ° C) Bake for about 15-20 minutes (Swiss Butter braids 10-15min.

200 ° C, with circulating air 180 ° C)

Alle Mehlsorten sind importiert von Deutschland und der Schweiz.

All types of flour are imported from Germany and Switzerland