

## Brötchen-Fibel

### 1.1. Weizenkleingebäck

#### a) Krückauer

- Weizen-Brötchen (80g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hefe, Salz, Roggenmehl



#### b) Baguettebrötchen

- Baguettebrötchen (105g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hefe, Salz, Roggenmehl



#### c) TuS Semmel

- Rustikales Weizen-Brötchen (90g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hartweizengriess, Kartoffelflocken, Apfelmark, Meersalz, Hefe, Olivenöl, Weizenmalzmehl, Roggenmehl.



#### d) Hoffnunger

- Weizenbrötchen mit 4 % Mohn (70g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Mohn (4%), Hefe, Salz



#### e) Brunskamper

- Weizenbrötchen mit 3 % Sesam (65g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Sesam (3%), Hefe, Salz, Roggenmehl



#### f) Kürbisköpfe

- Weizenbrötchen mit 9% Kürbiskernen (110g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Kürbiskerne (9%), Roggenmehl, Salz, Hefe, Gerstenröstmalz.



### g) Pinndieker Mehrkorn

- Rustikales Mehrkorn-Brötchen (90g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Kartoffelflocken, Kürbiskerne (3%), Blaumohn (2,5%), Hirse (2%), Sesam (2%), Leinsamen (2%), Sonnenblumenkerne (2%), Roggenflocken, Apfelmark, Meersalz, Hefe, Roggenmalzextrakt, Weizenmalzmehl, Roggenmehl.



### h) Röschies

- Mehrkornbrötchen mit 8% Karotten (120g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Karotten (8%), Leinsamen (3%), Weizenschrot, Weizenkleie, Malzmehl, Hirse (1%), Sesam (1%), Sonnenblumenkerne (1%), Hefe, Meersalz, Gewürze.



### i) Kadener

- Rustikales Weizen/Roggen-Brötchen (90g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Roggensauerteig, Kartoffelflocken, Roggenmehl, Apfelmark, Meersalz, Hefe, Weizenmalzmehl, Gerstenröstmalzmehl.



### j) Neue Römer

- Körnerbrötchen mit 5% Kartoffelflocken (100g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Kartoffelflocken (5%), Sesam (2%), Leinsaat (2%), Sonnenblumenkerne (2%), Weizenschrot, Sauerteig, Gerstenmalzextrakt, Haferflocken, Meersalz, Hefe



### k) Käsköpfe

- Weizenkleingebäck mit 26% Käse
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Käse (26%), Hefe, Speisesalz, Weizenmalzmehl, Traubenzucker, Malzextrakt, Kartoffelstärke



## 1.2. Weizenmehrkorngebäck

### a) Kutscher

- Kornecken, dreieckig (115g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl (48%), Roggenmehl (7%), Sonnenblumenkerne (4%), Leinsaat (4%), Buchweizen (4%), Salz, Gerstenmalzmehl



## b) Hellerholzer

- Weizen-Brötchen mit 18% Saaten-Mischung
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl (9%), Kürbiskerne (8%), Emmentaler (6%), Leinsamen (4%), Sonnenblumenkerne (3%), Sesam (3%), Margarine, Salz, Hefe.



## 1.3. Dinkelkleingebäck

### a) Pinnau-Kruste

- Dinkelkörnerbrötchen (80g)
- Wertbestimmende Zutaten: Dinkelmehl, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Speisesalz, Hefe, Weizenmalzmehl, Weizenmehl.



## 1.4. Roggen-Kleingebäck

### a) Tralauer

- Roggenbrötchen (80g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl ((16%), Roggenvollkornschrot, Roggengrieß, Hirse, Meersalz, Hefe.



## 1.5. Süße Weizenbrötchen

### a) Milchbrötchen

- Weizenbrötchen (50g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hefe, Zucker, pfl. Fett, Milchpulver.



### b) Rosinen Milchbrötchen

- Weizenmilchbrötchen mit 15,5 % Rosinen
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Rosinen (15,5%), Hefe, Zucker, pfl. Fett, Molkenpulver, Salz.



## 1.2. Laugengebäck

### a) Laugenzopf

- Laugengebäck (120g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hefe, pfl. Öl, Salz.



### b) Laugenbrötchen

- Laugengebäck (100g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hefe, pfl. Öl, Salz, Roggenmehl, Zucker.



## 1.6. Plunderteiggebäck

### a) Butter Croissant

- Buttercroissant mit 23% Butter (70g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Butter (23%), Zucker, Hefe, Eier, Salz



### b) Marzipan Croissant

- Plunderteighörnchen mit 15% Marzipan (110g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Margarine, Marzipan (15%), Hefe, Eier, Mandeln, Zucker, Salz, Gerstenmalzextrakt, Magermilch, Weizenmalzmehl



### c) Schinken-Käse Croissant

- Plunderteighörnchen mit einer Schinkenscheibe (105g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Margarine, Schinken-Scheibe (12%), Käse (10%), Milch, Hefe, Eier, Salz, Zucker, Molke, Zwiebeln, Gewürze



### d) Franzbrötchen

- Plunderteiggebäck aus gezogenem Hefeteig (120g)
- Wertbestimmende Zutaten: Margarine, Weizenmehl, Zucker, Hefe, Vollei, Vollmilch, Zimt, Meersalz,



### e) Dorfangerer

- Weizenbrötchen („Dänische Brötchen“) mit Mohn bestreut
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Margarine, Salz, Mohn (2,5%), Hefe, Zucker, Vollei, Weizenmalzmehl.



### f) Laugenecke

- Plunderteiggebäck mit Laugenüberzug (100g)
- Wertbestimmende Zutaten: Weizenmehl, Hefe, Zucker, Salz, Weizeneiweiß, Weizenquellmehl, Vollei.

