

Grillzeit

Spicy Grillbrot

Ein Quark-Ölteig mit Weizenmehl, Gouda, Emmentaler, Kürbiskernen und Leinsamen

mit einer leicht scharfen Note durch Chili und Paprika.

3,40 €



Zwirbelbrot

Roggenschrot gemischt mit Leinsaat, Weizenmehl, Walnussbruch und Buchweizenmehl.

Durch lange Ruhezeiten erhält das Zwirbelbrot den besonderen Geschmack und ist zudem leicht bekömmlich.

2,60 €



Info:

Sogar noch nach zwei Tagen können beide Brote für ca. 5 Minuten bei 150 Grad im Ofen (Umluft) nachgebacken werden. Als Ergebnis erhalten Sie ein Brot, das schmeckt, wie am ersten Tag – vor allem wenn es im Polybeutel gelagert wird.

Auch ein kurzer Aufenthalt im Grill bei indirekter Hitze rundet insbesondere das Grillbrot noch einmal ab.

