

Teigruhezeit

Unser Ziel ist es, Ihnen täglich frisches und qualitativ exzellentes Brot anzubieten. Hierzu spielt die Teigruhezeit eine wichtige Rolle.

Bei einer langen Teigruhe

- können sich die Aromen des Brotes feiner und ausgeprägter entwickeln, wodurch sich mehr Geschmacksstoffe bilden
- ist das Brot bekömmlicher, da mehr Gluten abgebaut wird
- hält sich das Brot länger frisch

Überzeugen Sie sich von diesen Vorteilen.

Unsere Teigruhezeiten:

Kleinbrot:

Chrustini

Bürli dunkel

Stunden:

36-48h

36-48h

Grossbrot:

Pain Paillasse ruch/ Rustico

Grottino

Baguette

Pain Paillasse Dinkel

Ruchbrot 250g bis 1000g

Appenzeller 250g/ 500g

Muger

Halbweissbrot 250g bis 1000g

Viertel

Stunden:

36-48h

36-48h

24h

20-24h

12-14h

12-14h

12-14h

8h

8h

