

Brändles frische Brote

Täglich

Halbweiss
Ruch
Ägeri Weggen
St. Galler
Parisetten hell
Morgarten
Fitkorn
Buure

Montags

Pirolle dunkel
UrDinkel Maggia
Haferflocken

Dienstags

Pirolle rustico
UrDinkel
Vitakorn
Leinsamen

Mittwochs

Pirolle dunkel
Maisbrot
UrDinkel Maggia
Kornspitz

Donnerstags

Pirolle rustico
Haferflocken
UrDinkel

Freitags

Pirolle dunkel
Leinsamen
Butterzopf
Pane Mio
Ur Dinkel

Samstags

Pirolle rustico
UrDinkel Zopf
UrDinkel
UrDinkel Maggia
Vitakorn
Butterzopf

Sonntags

Pirolle rustico
Pirolle dunkel
UrDinkel Zopf
UrAcker
Butterzopf
Fitkorn
Ur Dinkel

Brot des Monats Januar: Weizenvollkorn

Zutaten: Weizenvollkornmehl LH 2, Wasser, Backhefe mit Vitamin D, Meersalz, 12 Stunden Teigruhezeit

Alle unsere Brote werden in den Morgenstunden sorgfältig nach hauseigenen Rezepten und sinnvoller Teigruhezeit (je nach Brot 2 bis 30 Stunden) von unseren Bäckern zu chüschtigen Brotlaiben gebacken. Von beinahe allen Teigen backen wir auch Kleinbrötchen. Falls Sie ihr Lieblingsbrot jeden Tag haben möchten, können Sie es auch gut zuhause einfrieren. Auf Wunsch bekommen Sie diese auch halb gebacken. Erkundigen Sie sich bei unseren Verkäuferinnen.

Für unsere Brot- und Backwaren verwenden wir Schweizer Getreide der Lindmühle in Birmenstorf AG



B
CAFE BRÄNDLE
BÄCKEREI · KONDITOREI · CONFISERIE