

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #29 Stock-Brot

Rezept: Stock-Brot

Was kann ich zur Grill-Zeit machen? ----> Stock-Brot

Die Idee ist: Wenn die Metzger Fleischspieße anbieten kann warum kann ich als Bäcker nicht Stock-Brot anbieten.



Es gibt verschiedene Varianten:

Der Klassiker

Brötchenteig : 4 bis 5 kleine Partybrötchen am Spieß – halbgebacken

Der Vollkorntyp

Vollkornteig fest : 4 bis 5 oder mehr am Spieß – halbgebacken

Die Mediterrane Art

Grundteig mit Olivenöl, Paprika, Käse oder Feta und Gewürzen am Spieß halbgebacken

Stock-Brot für Kinder

Hefeteig oder Quarkteig mit Rosinen oder Schokotropfen am Spieß (ausgebacken)

Wir erstellen Ihnen gerne Rezepte um ihre Produktion und Verkauf zu unterstützen.

Für weitere fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung

Fragen beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler

Tel.: 0170 7696120

Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

