

# Ofenfrische Vielfalt

Steineckes Brötchenauswahl

Stand: 17.02.2023





## INHALTSVERZEICHNIS

### Dinkelbrötchen

Dinkelkrusti.....	4
Kürbiskernbrötchen.....	4

### Laugengebäck

Laugenbrezel.....	4
Laugenecke.....	4
Laugenzopf.....	4
Laugenzopf Käse.....	5
Laugenzopf Käse-Schinken.....	5

### Mehrkornbrötchen

Mehrkornbrötchen.....	5
Mehrkorn-Walnuss-Baguette.....	5

### Roggenbrötchen

Sauerteig-Drilling.....	5
-------------------------	---

### Süße Brötchen / Croissants

Buttercroissant.....	6
Butterknoten (nur regional).....	6
Cranberrybrötchen.....	6
Franzbrötchen.....	6
Milchhörnchen.....	6
Mohnhörnchen.....	7
Nuss-Nougat-Croissant.....	7
Rosinenbrötchen.....	7
Schokobrötchen.....	7
Schokolino.....	7
Splitterbrötchen (nur regional).....	8
Würstchencroissant (nur regional).....	8
Vollkorncroissant.....	8



## **Weizenbrötchen**

Brögel-Dinkelsprossen-Amaranth.....	8
Chia-Brötchen.....	8
Dänisches Brötchen.....	9
Das Kernige.....	9
Grillwich.....	9
Kaiserbrötchen.....	9
Kartoffelbrötchen.....	9
Käse-Brötchen.....	10
Käse-Schinken-Brötchen.....	10
Kümmelbrötchen.....	10
Mohnbrötchen.....	10
Ofenfrische.....	10
Pizzabrötchen.....	11
Schlesische Semmel.....	11
Sesambrötchen.....	11
Sesam-Softi.....	11
Snackbaguette.....	11
Sonnenblumenkernbrötchen.....	12
Stadlspitz.....	12
Steineckchen.....	12
Zwiebelbrötchen.....	12

## **Weizenmischbrötchen**

Schusterjunge.....	13
Vollkornbrötchen.....	13
Vollkörnchen.....	13
Weizenvollkörnchen.....	13

## DINKELBRÖTCHEN

### Dinkelkrusti

**Getreideanteile:**

100 % Dinkel

vegan

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- 100 % Dinkelbrötchen mit Dinkelvollkornbestreuung

### Kürbiskernbrötchen

**Getreideanteile:**

100 % Dinkel

vegan

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- Dinkelbrötchen mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl aus der Steiermark
- besonders nussig im Geschmack
- Kürbiskernöl enthält gesunde ungesättigte Fettsäuren
- besonderer Biss, durch steirische Kürbiskerne

## LAUGENBÄCK

### Laugenbrezel

**Getreideanteile:**

100 % Weizen

vegan

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- Laugenbrezel nach typisch Bayerischer Art
- mit Hagelsalz bestreut

### Laugenecke

**Getreideanteile:**

100 % Weizen

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- leicht salzige Kruste

### Laugenzopf

**Getreideanteile:**

100 % Weizen

vegan

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- geflochtener Weizenteig mit typischem Laugengeschmack
- knusprige zarte Rösche



## Laugenzopf Käse



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Laugenzopf mit Gouda-Käse überbacken

## Laugenzopf Käse-Schinken



### Getreideanteile:

100 % Weizen

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Laugenzopf mit Katenschinkenwürfeln und Gouda überbacken

## MEHRKORNBRÖTCHEN

### Mehrkornbrötchen



### Getreideanteile:

83% Weizen

10% Hafer

7% Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- bestreut mit Sesam, Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkernen
- besonderer Geschmack durch 3 verschiedene Getreidearten
- gesunde ungesättigte Fettsäuren durch Ölsaaten
- herzhafter Geschmack

### Mehrkorn-Walnuss-Baguette



### Getreideanteile:

80% Weizen

10% Roggen

8% Gerste

2% Hafer

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- bestreut mit Sesam, Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkernen
- 4 verschiedene Getreidearten im Teig
- mit Walnuss-Stückchen
- rustikales Baguette-Brötchen
- herzhaft, malzig-süßer Geschmack

## ROGGENBRÖTCHEN

### Sauerteig-Drilling



### Getreideanteile:

52 % Roggen

48 % Weizen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- herzhaftes Roggenbrötchen
- besondere Drillingsform mit rustikaler Kruste
- mit hauseigenem Natur-Sauerteig
- in der Filiale von Hand aufgearbeitet
- ideal für herzhaftes Beilagen und die nächste Grillparty

## SÜßE BRÖTCHEN / CROISSANTS

### Buttercroissant

**Getreideanteile:**

100 % Weizen

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- Plunderteig mit echter Butter
- zart-splittrig
- lockerblättrig

### Butterknoten

(nur regional)

**Getreideanteile:**

100% Weizen

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- aus geflochtenem Hefeteig
- mit Hagelzucker bestreut

### Cranberrybrötchen

**Getreideanteile:**

100% Weizen

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- luftig leichter Hefeteig mit süßen Cranberrys
- crunchig-knusprige Reis-Flakes als Bestreung

### Franzbrötchen

**Getreideanteile:**

100% Weizen

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- Butter-Croissantteig mit Persipan-Zucker-Zimt-füllung
- Persipan ist dem Marzipan ähnlich, wird mit Aprikosenkernen hergestellt anstelle von Mandeln
- Spezialität aus der Hamburger Region
- sehr saftig

### Milchhörnchen

**Getreideanteile:**

100 % Weizen

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- Hörnchenform
- luftig leichter Hefeteig
- durch Milch bekommt das Gebäck eine glänzende Bräunung
- lieblich, aromatischer Geschmack



## Mohnhörnchen



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- gewickelter Hefeteig in Hörnchenform
- vor dem Backen mit Mohn bestreut
- leicht nussiger Geschmack durch beim Backen angerösteten Mohn

## Nuss-Nougat-Croissant



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- aus gewickeltem Plunderteig mit einer leckeren Nuss-Nougat-Creme gefüllt
- bestreut mit fein gehackten Haselnusskernen
- lockerblättrig

## Rosinenbrötchen



### Getreideanteile:

100% Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- luftig leichter Hefeteig
- durch Milch bekommt das Gebäck eine appetitliche Bräunung
- lieblich, aromatischer Geschmack

## Schokobrötchen



### Getreideanteile:

100% Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- zart splittriger Plunderteig mit leckerer Schokofüllung

## Schokolino



### Getreideanteile:

100% Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- saftiger Quarkteig mit kleinen Schokostückchen



## Splitterbrötchen

(nur regional)



### Getreideanteile:

100% Weizen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Zart splittriger Plunderteig in Schneckenform

## Würstchencroissant

(nur regional)



### Getreideanteile:

100% Weizen

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Croissant mit eingebackenem Würstchen
- lockerblättrig
- mit Gouda- Käse überbacken
- Wurst aus Schweinefleisch

## Vollkorncroissant



### Getreideanteile:

100 % Weizenvollkornmehl

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- aus gewickeltem Butter-Plunderteig
- gesunde Ölsaaten als Dekor (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, goldgelber Sesam)
- lockerblättrig

## WEIZENBRÖTCHEN

## Brögel-Dinkelsprossen-Amaranth



### Getreideanteile:

80 % Weizen

20 % Dinkel

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Bagel aus Brötchenteig = Brögel
- Dinkelsprossen im Teig
- als Dekor Dinkelflocken, Amaranth und Schwarzkümmel

## Chia-Brötchen



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Brötchen mit Chiasamen, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Leinsamen
- Chiasamen und Ölsaaten sind reich an gesunden ungesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen



## Dänisches Brötchen



### Getreideanteile:

92 % Weizen

8 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Plunderteig mit goldgelbem Sesam bestreut
- leicht nussiger Geschmack durch mitgebackenen Sesam
- fein-splittrig
- zarte Krume

## Das Kernige



### Getreideanteile:

88 % Weizen

10 % Hafer

2 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- bestreut mit Haferflocken, gold-gelbem Sesam, Leinsaat und Sonnenblumenkernen
- süßlicher Geschmack durch Möhrenstreifen
- Ölsaaten enthalten gesunde Fettsäuren

## Grillwich



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- weicher Fladen mit goldgelbem und dunklen Sesam-Dekor

## Kaiserbrötchen



### Getreideanteile:

95 % Weizen

5 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- weiche Krume, sternenförmiger Ausbund
- durch Sternen-Form entsteht zart-splittrige Rösche
- Brötchen nach „Alt Wiener Art“
- mehrere Überlieferungen, die auf die Kaiserzeit (18. Jh.) zurückgehen

## Kartoffelbrötchen



### Getreideanteile:

98% Weizen

2% Gerste

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- crunchiges Kartoffeldecor
- Kartoffelflocken im Teig



## Käse-Brötchen



### Getreideanteile:

95% Weizen  
5% Roggen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Brötchen wird mit Gouda-Käse überbacken
- würzig-rustikaler Geschmack
- hervorragend als schneller Snack zwischendurch

## Käse-Schinken-Brötchen



### Getreideanteile:

95% Weizen  
5% Roggen

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- mit Katenschinken und Gouda-Käse überbacken
- deftig-herzhafter Geschmack
- zum Frühstück und auch für einen schnellen Snack zwischendurch geeignet

## Kümmelbrötchen



### Getreideanteile:

95 % Weizen  
5 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- ein Kaiserbrötchen rundherum in Kümmel gewälzt

## Mohnbrötchen



### Getreideanteile:

95 % Weizen  
5 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- ein Kaiserbrötchen rundherum in mild-nussigem Mohn gewälzt

## Ofenfrische



### Getreideanteile:

92 % Weizen  
8 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- röscher, kräftiger Ausbund
- weiche, saftige Krume
- immer frisch bis zum Feierabend
- lieblich, aromatischer Geschmack



## Pizzabrötchen



### Getreideanteile:

95 % Weizen  
5 % Roggen

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Zwei Kaiserbrötchen werden übereinander gelegt, zu einem kleinen Pizzaboden geformt und mit einer eigens für uns hergestellten Pizza-Mischung bestrichen, mit Gouda bestreut und gebacken

## Schlesische Semmel



### Getreideanteile:

92 % Weizen  
8 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- „doppeltes Brötchen“ nach Aufarbeiten zusammengesetzt, bei voller Gare mittig geschnitten
- Brötchen nach „Schlesischer Art“
- durch Weizenvorteig entsteht knusprige, zarte Rösche
- für den großen Hunger oder zum Teilen besonders geeignet

## Sesambrötchen



### Getreideanteile:

95 % Weizen  
5 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- ein Kaiserbrötchen rundherum in goldgelbem Sesam gewälzt
- leicht nussiger Geschmack durch beim Backen angerösteten Sesam

## Sesam-Softi



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegetarisch

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- fluffige Krume, zarte Kruste
- enthält Milch
- mit goldgelbem Sesam bestreut

## Snackbaguette



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- rustikales Weizenbaguettebrötchen





## Sonnenblumenkernbrötchen



### Getreideanteile:

92 % Weizen

8 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Brötchenteig enthält Sonnenblumenkerne
- Nach Formgebung wird Brötchen in Sonnenblumenkerne getaucht
- kräftig, nussiger Geschmack
- Sonnenblumenkerne liefern gesunde Fettsäuren

## Stadlspitz



### Getreideanteile:

95% Weizen

5% Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- mit Haferflocken, Kürbis- und Sonnenblumenkernen
- Kümmel-Salz-Mischung als Dekor

## Steineckchen

\*mit Erdnüssen



### Getreideanteile:

97 % Weizen

3 % Roggen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- besondere Dreieck-Form
- mit Erdnüssen im Teig, außerdem goldgelber Sesam, Leinsamen, Hirse, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot
- herzhaft-aromatischer, ins Rustikale gehender Geschmack

## Zwiebelbrötchen



### Getreideanteile:

100 % Weizen

vegan

### Was macht dieses Brötchen besonders?

- Röstzwiebeln im Teig, dadurch aromatischer Geschmack
- besondere Rautenform mit Querschnitten
- zweimal von Hand eingeschnitten

## WEIZENMISCHBRÖTCHEN

### Schusterjunge

**Getreideanteile:**

75 % Weizen  
25 % Roggen

vegan

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- herzhaft durch Roggenanteil
- nach klassischer Berliner Rezeptur

## VOLLKORNBRÖTCHEN

### Vollkörnchen

**Getreideanteile:**

60 % Roggenvollkornmehl  
40 % Weizenvollkornmehl

vegan

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- besonders viel Roggenvollkornmehl
- mineral- und ballaststoffreich
- geben ein angenehmes Sättigungsgefühl
- gut für die Verdauung

### Weizenvollkörnchen

**Getreideanteile:**

93 % Weizenvollkornmehl  
7 % Roggenmehl

vegetarisch

**Was macht dieses Brötchen besonders?**

- mineral- und ballaststoffreich
- geben ein angenehmes Sättigungsgefühl
- gut für die Verdauung



**steinecke**

---

Brotmeisterei