

KOTTMANN'S - KLEINE BÄCKEREI



Hefezopf

Hefeteigmehl mit Vollmilchpulver, leicht gesüßt, enge Porung. Vorzügliches süßes Weißbrot.

Zutaten: Weizenmehl, Vollmilchpulver, Zucker, Salz, Emulgator: Lecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Zuckergehalt: 4,000%



Dinkelstuten

Süßes Dinkelweißbrot mit Vollmilch und Ei.

Zutaten: Dinkelmehl Type 630, pflanzliche Fette, gehärtet, Zucker, Volleipulver, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Zuckergehalt: 7,910%



Kartoffelbrot

Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken. Herrlich saftig!

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Kartoffelflocken, natürlichen 3 Stufen-Roggensauerteig getrocknet, jod. Salz, Weizenkleber, Muskat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Roggenvollkornkastenbrot

Roggenbrot aus dem ganzen Korn, fein und schonend vermahlen, paßt zu deftigen Speisen.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschat, getr. Roggensauerteig, Weizenmehl, jod. Salz, Roggenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Rustikrusti

Malzhaltiges, dunkles Mehrkornbrot mit der herrlichen Kruste und einem knackigem Innenleben durch Schrot und Korn.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Haferflocken, Roggenmalz, jod. Salz, Weizenkeime, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Rheinisches Schwarzbrot

Das Original! Das rheinische Schwarzbrot ist ein Roggenvollkornbrot mit natürlichem Sauerteig. Je nach Geschmack mit Rübekraut zu verfeinern.

Zutaten: Roggenvollkornschrot, natürlich getr. Roggensauerteig, Weizenvollkornmehl, jod. Salz, Roggenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Landkornbrot

Korn für Korn ein kräftiges Vollkornbrot aus 80% Roggen und 20% Weizen. Genial einfach in der Herstellung. Es ist sehr saftig und hält sich lange frisch.

Zutaten: Roggenflocken, Weizenvollkornmehl, Roggenmalz, jod. Salz, Weizenkleber, Zitronensäure, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Baguette

Stangenweißbrot nach französischer Art. Als Grill- und Partygebäck hervorragend geeignet. So locker wie in Frankreich. Nur natürliche Zutaten.

Zutaten: Weizenmehl Type 550, jod. Salz, Gluten, stabilisierte Weizenkeime, Malzmehl, Amylase, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Ciabatta

Italienisches Landbrot mit echtem Olivenöl, saftig und locker. Hält lange frisch. Kurz und saftig im Biss!

Zutaten: Weizenmehl Type 550, jod. Salz, Gluten, stabilisierte Weizenkeime, Malzmehl, Amylase, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Waffelteig

Waffelteig-Mischung enthält: Weizenmehl, Zucker, Volleipulver, Milchpulver, Backpulver, Salz, Vanille



Vanillekipferl

Vanillekipferl-Mischung enthält: Weizenmehl Type 550, Zucker, gemahlene Mandeln, Vanillin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Weizenvollkornbrot 100%

Weizenkornmehl mit Sonnenblumenkernen. Herzhaft lecker. Zutaten: Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, jod. Salz, Weizen-Malz, Emulgator: Lecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Dinkelkruste

Mehl aus dem fast vergessenen Ur-Weizen Dinkel. Ernährungsmedizinisch sehr wertvolles Getreide. Für viele Allergiker geeignet. Dinkelvollkornmehl mit feinem Brotgewürz abgestimmt. Nussartiger Geschmack, mit reinem Sauerteig zusammengestellt.



Kürbiskernbrot

Weizenmischbrot. Helles Körnerbrot mit Kürbiskernen, Vollsojaschrot und Leinsaat. Fein würzig. Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Kürbiskerne, Sojaschrot, Roggenflocken, Leinsaat, Natursauerteig getr., jod. Salz, Emulgator: Lecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



6-Körnerbrot

Lecker gewürztes Körnerbrot. Am besten im Kasten zu backen. Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Roggenschrot, Weizenschrot, Haferschrot, Gerstenschrot, Hirse, Mais, Leinsaat, Sesam und Aromamalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Streuselmischung

Streuselmischung enthält: Zucker, Weizenmehl, Backpulver, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Spritzgebäck

Zutaten: Zucker, Weizenmehl, Weizen-Stärke, Vollei-Pulver, Salz , Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Buttermilchbrot

Weizenmischbrot mit Buttermilch. Angenehm säuerlich im Geschmack.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, natürl. Sauerteig, Buttermilchpulver, Kartoffelgranulat, Salz, Emulgator: Lecithin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Süßer Stuten

Hefeteigmehl, leicht gesüßt mit enger Porung. Vorzüglich süßes Weißbrot. Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Salz, gehärtetes Pflanzenfett, Maltodextrin, Milcheiweiß, Emulgator: Lecithin, Dextrose, Sojamehl, Verdickungsmittel: Guakernmehl, Aroma-Weizen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Roggenbrötchen

Brötchen-Fertigmehl aus Weizen und Roggenmehl, mit Sauerteig und Lecithin. Herzhafte Partybrötchen.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Roggensauerteig getr., jod. Salz, Emulgator: Lecithin, Roggenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Mehrkornbrötchen

Lockere Körnerbrötchen auf Basis von Weizenmehl Type 550 mit vielen Körnern.

Zutaten: Weizenmehl Type 550, Weizenflocken, Körnermischung (Roggenschrot, Hirse, Maisgrieß, Gerstenflocken, Haferkerne, Leinsaat, Sonnenblumenkerne), Sauerteig, jod. Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Pizzateig

Pizzateig enthält: Weizenmehl, Emulgator: pflanzliche Fette (gehärtet), jod. Salz, Zucker, Backpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Frühstücksbrötchen

Frische Brötchen nach klassischem Rezept wie vom Bäcker. Abwandelbar mit Mohn, Sonnenblumenkernen usw. zu Partygebäck. Hervorragend auch als Baguette verwendbar oder im Brotbackautomat als Toastbrot. Zutaten: Weizenmehl, Salz, Emulgator: Lecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Kleiver Schwarzbrot

Vollkornbrot aus Roggen und Weizenschrot mit Mehl angereichert.

Zutaten: Roggenvollkornschrot, Weizenvollkornschrot, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Buttermilchpulver, jod. Salz, getr. Roggensauerteig, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Dinkelbuchweizenbrot

Ein Mischbrot aus hellem Dinkelmehl und Buchweizen.

Zutaten: Dinkelmehl Type 630, Buchweizenvollkornmehl, Leinsaat, geschälter Sesam, Sonnenblumenkerne, Salz, Gluten, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Fladenbrot

Traumhaft lockeres Fladenbrot, unvergleichlich im Geschmack.

Zutaten: Weizenmehl Type 550, jod. Salz, Gluten, stabilisierte Weizenkeime, Malzmehl, Amylasen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Mutzen

Zutaten: Weizenmehl Type 550, gemahlene Mandeln, Zucker, Backpulver, Salz, Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Mutzenmandeln

Zutaten: Weizenmehl Type 550, gemahlene Mandeln, Zucker, Backpulver, Salz, Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Eierstuten

Süßes Weißbrot mit Vollei und Vollmilch. Ideal für das Sonntagsfrühstück.

Zutaten: Weizenmehl, pflanzl. Fette, z.T. gehärtet, Zucker, Volleipulver, Vollmilchpulver, Salz, Emulgator: Lecithin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Vollkornkrüstchen

Weizen- und Roggenvollkornmehl mit Sauerteig und Aromamalz. Kräftiger Geschmack z deftigem Essen. Kann auch für Vollkornbrötchen verwendet werden.

Zutaten: Weizenvollkornmehl, roggenvollkornmehl, getr. Roggensauerteig, jod. Salz, Roggenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Roggenkruste

Roggenbrot mit 70%igen Roggenmehlanteil, mit Suerteig angereichert, herzhaft und deftig.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, getr. Roggensauerteig, jod. Salz, Roggenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Dinkel-Goldbrötchen

Das Brötchen aus dem bekömmlichen Ur-Weizen Dinkel (85%) und dem ballaststoffreichen Ur-Roggen (15%). Durch diese besonderen Mehle erreicht es seine unvergleichliche Qualität. Gesund, herzhaft, locker und saftig.

Zutaten: Dinkelmehl Type 630, Wildroggenschrot, Wildroggenvollkornmehl, Roggenmalzpulver, Brötchenbackmittel, Emulgator, jod. Salz, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Feiner Mürbeteig

Mürbeteig enthält: Zucker, Weizenmehl, Backpulver, jod. Salz



Ongeschwedde

Weizenmischbrot mit hohem Roggenanteil. Spezialität aus Rheydt, hergestellt aus frischem, ungeschwitztem Roggen, mit Korinthen und Gewürzen. Etwas ganz spezielles.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Korinthen, Zucker, jod. Salz, Weizensauer, Emulgator: Lecithin, Zimt, Anis, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Hafermehl-Landbrot

Ein gesundes, saftiges Vollkornbrot aus Weizenvollkorn- und Hafervollkornmehl. Einfach in der Zubereitung durch die in der Backmischung vorhandene Trockenhefe.

Zutaten: Weizenvollkornmehl, Weizenmehl Type 550, Hafervollkornmehl, jod. Salz, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Biskuit

Biskuit-Mix enthält: Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Emulgator: pflanzliche Fette, Backpulver, Vanillin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Blechkuchen

Blechkuchen enthält: Weizenmehl Type 550, Zucker, Fettpulver, Vollmilchpulver, Volleipulver, Trockenhefe, jod. Salz, Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



Butterkuchen

Butterkuchen enthält: Weizenmehl Type 550, Zucker, Sahnepulver, Volleipulver, Backpulver, Vanillin, Mahlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure