

<p>Weizenvollkornbrot</p> 	<p>Walnuss</p> 	<p>Roggenbrot</p> 	<p>Kümmel</p> 	<p>Bauernbrot</p> 
<p>Mischbrot</p> 	<p>Sesambrot</p> 	<p>Dinkel-Roggen</p> 	<p>Dinkelbrot</p> 	<p>Dinkelbr. rund</p> 
<p>Duftreis</p> 	<p>Hirsebrot</p> 	<p>Dinkel-Kürbis</p> 	<p>Dinkel-Haferganzkorn</p> 	<p>Surprisebrot</p> 
<p>Sonnenblumenkernbrot</p> 	<p>Gersteganzkorn</p> 	<p>Dinkel-Buchw-Nuss</p> 	<p>Basisteig Weizenvollkornbrot (WVK)</p> <p>Basisteig Roggenvollkornbrot (RVK)</p> <p>Basisteig Mischbrot (MVK)</p> <p>Basisteig Dinkelbrot (i.A. mit RVK-Anteil)</p>	

Knopfbrote	Zutaten	Kennzeichen
Weizenbrot (WVK)	Weizenmehl, Wasser, Meersalz, Backferment	3 schräge Kerben ///
Walnuss	WVK + Walnüsse	1 langer Schnitt oben -----
Roggenbrot (RVK)	Roggenvollkornmehl, Wasser, Meersalz, Backferment	Oberfläche Roggenmehl
Kümmel	RVK + Roggen	Oberseite Kümmel
Bauernbrot	RVK (60%), Weizen weiß 550 (40%), Hefe	rund , 4 Kerben (750 g)
Mischbrot (MVK)	Weizen- (70-80%) und Roggenvollkornmehl (20-30 %), Wasser, Meersalz, Backferment	grobe Roggen- und Weizenflocken
Sesambrot	MVK + Sesamsaat	Oberseite Sesam
Gersteganzkorn	MVK + Gerstenkorn verquollen	rundum Sesam
Hirsebrot	MVK + Leinsamen, Hirse	Hirse/Leinsamen
Duftreis	MVK + Reiskorn Typ Duftreis (Italien/Indien) verquollen	Sonnenstempel
Sonnenblumenkern	MVK + Sonnenblumenkerne	Sonnenblumenkerne
Dinkelbrot (DB)	Dinkelvollkornmehl, Wasser, Meersalz, Backferment	Oberseite blank
Dinkelbrot rund	Dinkelvollkornmehl (Feinschrot), Wasser, Meersalz, Hefe	rund , ohne Belag
Dinkel-Kürbis	DB (80-85%), RVK (15-20%), Kürbiskerne (ungarisch)	Kürbiskerne
Dinkel-Roggen	DB (80-85%), RVK (15-20%)	bemehlt mit 2 kleinen XX
Dinkel-Haferganzkorn	DB (65%), RVK (15 %), Hafer- und Gerstenkorn verquollen (je 10%)	Oberseite ganze Haferkörner
Dinkel-Buchw-Nuss	Dinkel, Roggen, 4 % Buchweizen, 3 % Nussmischung (Cashew, Walnuss)	blank mit großem X
Surprisebrot	aus Teigresten gemischte Brotvariante (es kann Hefeteig dabei sein)	rund , freigeschoben, bemehlt, Ringmuster