

# Backanleitung

	Programm Nummer	Artikelgruppe	Produkte	Backanleitung		
				Zeit in Minuten	Temp.	Dampf
mit Backpapier		GTG Gipfel	Buttergipfel, Mehrkorn- und Laugen-Buttergipfel, Croissant de Luxe, alle Schoggigipfel, Branchli, Sprüngli, Nero de Luxe, Midi-Gipfel Mehrkorn, Butter und Laugen, Knospe Butter, Mehrkorn und Schoggigipfel, Croissant Champs Elysées, Ur-Dinkel Buttergipfel, Gipfel und Laugen Maxi (+2 min.)	18-20	185°C	viel
		GTG Strudel	Ramseier Apfelstrudel, Vanille-Rosinenschnecke	17-19	190°C	–
		GTG Spezial	Mini Buttergipfel 28 g, Mini Laugenbuttergipfel 28 g, Mini Mehrkornbuttergipfel 28 g, Mini Plunder Twister, Schoggi Chüsseli	14-16	185°C	viel
		TG Blätterteig	Schinkengipfel 110 g ( <b>aufgetaut</b> )	32	185°C	viel
		TG Blätterteig	Nuss- und Vanillestange, Mini Erdbeer-Rhabarber und Mini Vanille Chüsseli, GTG Nussgipfel, GTG Mandel-Orangengipfel	23-25	190°C	wenig
ohne Backpapier		HB Grossbrote	<b>Holzofen:</b> Wild&Ruch, Wild&Weiss, Wild&Mediterran, Mehrkorn, Huusbrot, Bürli-Schild, alle Chnorzbrote, deutsches Bauernbrot, alle Linea Mediterranea, <b>Konventionell:</b> Gastrobrot, Jumbo Baguette, Pfänderli, Menubrot, Kürbiskernen, Nuss-Kartoffel, Buure, Glutenfreie Brote (Huttwiler), alle TK-Fruchtwähen, <b>Knospe:</b> Vollkorn-Dinkel ohne Hefe, Ur-Dinkelbrot, Weizen-Graham, Bürli Schild, Chnorz hell & dunkel	13-15	200°C	–
		HB Spezialbrote	Baguette hell & rustico, Flûtes hell & rustico, Tessiner, Landbrot Portion, Ciabatta Sandwich 140 g, Knospe Baguette 400 g, Knospe Ur-Dinkel Baguette, Hot Panini ( <b>aufgetaut</b> )	8-10	190°C	–
		HB Sandwiches	Weizen, Mehrkorn, Gemüse, Nuss-Kartoffel, Oliven, Chnörzli hell und dunkel, Kaisersemmel, Semmel, Wild&Weiss, Wild&Ruch, Kürbisquadratli, Tisch Doppelbürli, Mediterran Sandwich, Sauerteig Quadratli, Früchte-Joghurtbrötli, <b>Knospe:</b> Sandwich Baguette, Mehrkorn Sandwich, Sandwich Cabatta 115 g, Feelgood-Brötli, Malbuner Speckbrötli	6-8	190°C	–
		HB Tischbrötli	Weizen, Buure, Mehrkorn, Oliven, Kartoffel-Nuss, Tomaten, Gemüse, Kürbiskernen, Chnebeli hell und dunkel, Sandwich Rädli hell und rustico, Fitnessbrötli, Pariser Tischbrötli, Mini Semmel, Linea Mediterranea (Tomaten, Oliven), Mehrkornschlumbi, Focaccia (Tomaten, Nature, Kräuter) Baguettili, Rustico	4-5	190°C	–
		HB Gipfel	Buttergipfel, Laugen-Buttergipfel, Partybrötli 28 g, Blätterteig Nuss- und Mandelgipfel glasiert, Nusschnecke glasiert, Mini Apfelchüsseli, Mini Vanille- und Mini Nusschnecke, Pizza-Schiffli, Käse-Schiffli, Spinat, Pilz und Schinken Chüsseli, Früchte Träumli ( <b>über Nacht auftauen</b> ), Laugensandwichbrezel	2	200°C	–
		HB Spezial	Pizza Magherita aus dem Steinofen	8-9	220°C	–
		Nachbacken		1	200°C	–
		TK Tartelettes und Mini Wähen	<b>Alle Tartelettes zwingend über Nacht auftauen lassen. Alle Mini Wähen mindestens 60 Minuten antauen lassen</b>	13-15	170°C	–
		TK Zopf	Landfrauenzopf, Butterzopf 2-Strang, Buffetzopf, Knospe Butterzopf, Knospe Dinkel, Formenzopf ( <b>alle über Nacht auftauen lassen</b> )	3-4	180°C	–
		Spezial Gebäck	Croissini (Laugen), Apéro-Brötli 17 g, Weggli gross und mini, Mais- Sultaninenbrötli, alle Laugenartikel, alle Brioche's <b>Alle Buns, Muffin, Donut nur auftauen lassen</b>	1	180°C	–

**Wir empfehlen alle Produkte direkt aus dem Tiefkühler zu backen.  
Danach das Produkt ca. 15 Minuten auf dem warmen Blech liegen lassen.**