



Mohn's Teigruhezeiten (Stand 2019)



Produkt	Genuss aus Leidenschaft seit 1894.	Hebel/Vorteig	Teigen bis Backen	Total	Bemerkung
Ruchbrot (inkl. SG-Ruchbrot)		20 - 44 h	12 h	min. 32 h	min. 1/4 der Teigmenge Hebel, Säurebläschen = Zeichen für lange Triebführung
Halbweissbrot		20 - 44 h	12 h	min. 32 h	min. 1/4 der Teigmenge Hebel, Säurebläschen = Zeichen für lange Triebführung
Tessiner		kein Vorteig	18 h	min. 18 h	mit Schweizer Rapsöl
Parisettes (mit Pouliche)		24 h	12 h	min. 36 h	darum die Pünktchen (Säurebläschen, Zeichen für lange Triebführung)
Burebrot		kein Vorteig	19 h	min. 19 h	Die Beigabe von Milch erhöht die Frischhaltung
Ur-Getreidebrot		kein Vorteig	21 h	min. 21 h	6 alte Getreidesorten verleihen diesem Brot den einzigartigen Charakter.
Holzofenbrot		24 - 44 h	26 - 36 h	min. 50 h	Wird täglich in unserem Holzofen im La Stazione gebacken, teils 1/2 gebacken
Dinkel-Sonnenblumenbrot		Brühstück	4 h	min. 26h	Dinkelmehl wird mit Wasser aufgekocht, 2 x verkleistert, 24 h vor dem teigen
Dinkel-Vollkornbrot		Brühstück	4 h	min. 26 h	Dinkelmehl wird mit Wasser aufgekocht, 2 x verkleistert, 24 h vor dem teigen
Sonnenkorn-Brot		kein Vorteig	3 h	min. 3 h	Low-Carb Brot, daher eine komplett andere Triebführung
Kartoffelknopf		kein Vorteig	19 h	min. 19 h	noch längere Frischhaltung durch Beigabe von gekochten Kartoffeln
Zehnkornbrot		kein Vorteig	19 h	min. 19 h	11 Saaten geben diesem Brot das einzigartige Aroma
Laugenringe		kein Vorteig	2 h	min. 2 h	mit Butter aus Illighausen TG
Parapan		kein Vorteig	5 h	min. 5 h	ein diätetisches Brot
Papavero (alle Sorten)		24 - 44h	26 h	min. 50 h	Nur 1g - 2g Hefe auf 2250g Teig, dazu Vorteig und viieeeel Zeit
St. Galler Bürlibrot		24 h	4 - 6 h	min. 28 h	1/2 Vorteig dunkel, sehr weicher Teig, von Hand ausgebrochen und geformt
St. Galler Bürli		25 h	5 - 6 h	min. 28 h	1/2 Vorteig dunkel, sehr weicher Teig, von Hand ausgebrochen und geformt
Butterzopf (alle Sorten)		kein Vorteig	16 - 24 h	min. 14 h	je nach Sorte + Menge variiert die Teigruhe so stark, hoher Butteranteil > 12%
Semmeli (mit Pouliche)		24 h	3 h	min. 27 h	Pouliche = sehr weicher Vorteig, Mehl : Wasser = 1 : 1, Rezeptur aus Frankreich
Weggli		kein Vorteig	12 h	min. 12 h	Nur 1g - 2g Hefe auf 2250g Teig, dazu Vorteig und viieeeel Zeit
Laugenprodukte		kein Vorteig	3 - 4h	min. 3 h	mit Butter aus Illighausen TG
Buttergipfel, inkl. Mais, Laugen		kein Vorteig	12 - 14h	min. 12 h	nur Dank modernsten Klimaräumen möglich, mit Butter aus dem Toggenburg
Parisettli 20cm		kein Vorteig	16 - 22 h	min. 16 h	nur Dank modernsten Klimaräumen möglich
Partybrötchen (alle Sorten)		kein Vorteig	18 - 22 h	min. 18 h	nur Dank modernsten Klimaräumen möglich
Rustico Rund		kein Vorteig	20 h	min. 20 h	gebrochene Körner werden 24 h und mehr im Schüttwasser eingeweicht
Schoggibrötli		kein Vorteig	18 - 24 h	min. 18 h	Hoher Schokoladentropfen + Butteranteil, sehr schwerer Teig, unvergleichlich
Pausenbrötli		24 - 44 h	6 h	min. 30 h	Sehr weicher Teig, wird daher nur abgepresst. Speziell viele getr. Früchte
Aachthurland + Güttingerbrot		24 - 44 h	26 bis 36 h	min. 50 h	Dieser Teig kann zwei Tage aus dem Kühlraum abgebacken werden

Die langen Triebführungen sind nur möglich, Dank modernster Kühltechnologie. Teige werden über lange Zeit in unseren Klimaschränken gelagert. Das garantiert bekömmliche, schmackhafte und lange haltbare Backwaren. Das ist auch unser Erfolgsrezept, darauf sind wir stolz.