



Bergensk Langebrød

En av våre favoritter – et spesialbrød basert på rug og hvetemel, som passer til det meste. Herteovnsbakt og sammenskjøvet, med sprø skorpe og saftig tett krumme. God holdbarhet.



Spleisebrød

Bakt på en melmiks av hvete, rug, havremarv, linfrø, solsikkekjerne og sammalt hvete og rugmel. Et godt "allround brød" som passer til det meste. Bakt sammenskjøvet og med ganske tynn, sprø skorpe. God holdbarhet.



Dansk Rugbrød

Et tett og meget grovt rugbrød. Skjæres i tynne skiver og passer spesielt godt til sild, patéer, salami, tartar og sterke oster. Ekstremt holdbart.



Frøbrød

Det klassiske hvetebrødet med valmuefrø på skorpen. Rundstekt, med sprø skorpe og luftig, hvit krumme. Passer til alt. Spesielt godt til skalldyr. Spises ferskt eller ristes.



Muren fin

(SANDWICHBRØD)

Et håndlaget og formstekt hvitt brød av høy kvalitet og med god holdbarhet. Til sandwich, toast eller kanapéer er dette det beste du kan få. Passer til alt pålegg.



Dreggen

Et herlig frokostbrød basert på hvetemel, sammalt hvete og sammalt rugmel, med smakfull skorpe og en tett, saftig krumme. Passer godt til de fleste typer pålegg.

Raske
Heving av gjærbakst i varmeskap med vanndamp.

Tørraske
Heving av gjærbakst i romtemperatur.

Elte
Bearbeiding av deig enten i maskin eller på bakebord (kna deig).

Formbrød
Brødbakst i form har ofte lenger holdbarhet enn annen brødbakst. Vanninnholdet er høyere og uttørring går senere.

Sammenskjøvet
Brødene legges kant i kant slik at det bare blir skorpe oppå og under, mens sidene blir myke.

Herteovnsbakt brød
Bakt på stål eller stein og gir kraftig skorpe med smak og karakter. Saftige og holdbare brød.

Bakt på Hev
Brød som har lang produksjonstid, der deigen kan ligge på hvile i opptil 12 timer for at den skal utvikle seg før den bearbeides videre.

Krumme
Alt innenfor skorpen kalles Krummen.

Skorpe
Det ytterste laget på brødet, som har tatt steke-temperaturen først.



Godt brød til
alle anledninger



www.bakerbrun.no

ARKEN • BRYGGEN • KJØTTBASAREN • ZACHARIASBRYGGEN
BYPARKEN/OLAV KYRRESGT • BERGEN STORSENTER
NESTTUN SENTER • LAGUNEN STORSENTER • FANATORGET
SARTOR SENTER • KLEPPESTØ SENTER



Brun baker brød for alle som vet å sette pris på det lille ekstra – det som setter spissen på et godt måltid. Vår grunnlegger Ferdinand Brun ble utlært og gjorde bakerkarriere i Tyskland og Danmark på slutten av 1800-tallet. Det var den beste erfaring han kunne få med seg hjem, for Tyskland er "alle grove brøds hjemland" og Danmark har alltid markert seg som mester på hvite brød og wienerbakst. Baker Brun har brakt videre og foredlet det håndlag og alle de kunnskaper om oppskrifter og bakeprosesser Ferdinand Brun hadde tilegnet seg, og vi har gledet bergensere med godt brød i generasjoner.

Tysk Bondebrød

SPESIELLE INGREDIENSER:

RUGMEL, RØSTET MALT OG HVETEMEL

Dette er Ferdinand Bruns "eget" brød – en original tysk rugbrødsoppskrift som vi har utviklet til å passe norske ganer og kravet til holdbarhet. Rug og røstet malt setter smaken og hvetemelet appellerer til deg som ønsker et sunnere brød uten at det blir for grovt.

Passer godt til ost og grønt, samt pålegg med litt smak i.

I denne lille folderen vil vi gi deg en liten oversikt over noen av de mange brødsortene vi kan by på – hva som er spesielt med dem og hva de passer best til.

På denne siden presenterer vi tre brød som har det lille ekstra du fortjener til helgens små utskielser i matveien.

På baksiden finner du åtte herlige brød til hverdag og fest. Vel bekomme og velkommen igjen!

Bryggen Grov

SPESIELLE INGREDIENSER:

SAMMALT RUG, SIKTET RUGMEL, RUGMALT, MAISMEL, SOYAMEL

Eik spiller en stor rolle for mange edle næringsmidler. Prøv å tenke deg vin og andre sterke drikker uten bruk av eikefat. For Bryggen Grov spiller også eik en viktig rolle, for brødet stekes i eikerammer og er sammen-skjøvet. Dette gir uovertruffen smak, saftighet og holdbarhet. Skorpen er tynn og sprø. Krommen saftig, myk og med god struktur. Etter vår egen mening er dette det beste brød Baker Brun noen gang har bakt!

Til sild, sterke oster, patéer og annet pålegg med kraftig smak er Bryggen Grov et funn. Passer også godt til kjøttpålegg og brunost.

Små Danske

SPESIELLE INGREDIENSER:

MELK OG BLÅ VALMUEFRØ

Det danskene ikke vet om hvitt brød er ikke verdt å vite! Og her har du brødet du husker fra alle danmarksturene: Bakt med melk og garnert med blå valmuefrø, eller "birkes" som danskene sier. Et saftig hvitt brød med smakfull kromme og god holdbarhet.

Prøv det med godt smør og syltetøy. Så godt at det blir "dejlign" å være dansk i Bergen!"

