

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with golden-brown bread chips. The chips are scattered around the bowl, some overlapping. The background is dark, making the bread chips stand out. The lighting is warm, highlighting the texture of the bread.

Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **APRIL**

BROTCHIPS

A large, faint, stylized logo of a pretzel or knot, which is the brand's logo, overlaid on the bottom right of the image.

WWW.SCHWYTER.COM

BROTCHIPS

Schwyster
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

- 150 g** altbackenes Brot,
in 2–3 mm dünne Scheiben
- 2 EL** Bratcrème
- ½ TL** Salz
- Gewürze nach Belieben
(z. B. Paprika, Curry, Chilipulver,
Knoblauchpulver, getrocknete Kräuter)

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizen (Heissluft/Umluft 180°C).
2. Brotscheiben auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Mit einem Backpinsel die Bratcrème gleichmässig dünn auf dem Brot verteilen. Nach Belieben Salz und weitere Gewürze darüberstreuen.
3. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 5–10 Minuten backen, bis das Brot anfängt zu bräunen.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM