



**Laugenkonfekt**  
*Pretzel bites*

# Laugenstange

Variationen

## Pretzel stick

Variations



### Ein Teigling, zwei Snacks

- ✓ Kreieren Sie aus unserem Laugenstangen-Teigling köstliche Snack-Variationen!

### One dough, two snacks

- ✓ Did you know that you can create a variety of delicious snacks using our pre-proofed pretzel stick?

**Bierstangen**  
*Bread sticks*



Serviervorschlag /  
serving suggestion

# In nur 4 Schritten zum Snack-Genuss

# Just 4 steps to snack delight

## Laugenkonfekt *Pretzel bites*

## Bierstangen *Bread sticks*

1.



**1. Auftauen:** Die Laugenstangen-Teiglinge (ohne Schnitt) ca. 30 Min. auftauen.

**1. Defrosting:** Defrost the pretzel sticks for approx. 30 min at room temperature.

2.



**2. Wälzen:** Aufgetaute Laugenstangen in Saaten oder Käse wälzen bzw. mit Brezelsalz bestreuen.

**2. Coating:** Roll the defrosted pretzel sticks in seeds or cheese, or sprinkle them with pretzel salt.

3.



**3. Schneiden:** Die veredelten Laugenstangen mit einem Pizzaroller oder Messer in kleine Stücke (ca. 3–4 cm) schneiden.

**3. Cutting:** Cut the sprinkled pretzel sticks into small bites (approx. 3–4 cm).

4.



**4. Backen:** Laugenkonfekt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10–12 Min. bei 180 °C (Umluft) backen, bis es goldgelb ist.

**4. Baking:** Place the pretzel bites on a baking tray with baking paper. Bake in a convection oven at 180 °C for approx. 10–12 min until golden brown.

1.



**1. Auftauen:** Die Laugenstangen-Teiglinge (ohne Schnitt) ca. 30 Min. auftauen.

**1. Defrosting:** Defrost the pretzel sticks for approx. 30 min at room temperature.

2.



**2. Ziehen:** Die aufgetauten Laugenstangen an den Enden anfassen und auf ca. 50 cm auseinanderziehen.

**2. Stretching:** Hold the pretzel sticks at both ends and stretch them to a length of approx. 50 cm.

3.



**3. Wälzen:** Laugenstangen mit Saaten oder Brezelsalz bestreuen.

**3. Coating:** Sprinkle the pretzel sticks with seeds, cheese or pretzel salt.

4.



**4. Backen:** Bierstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10–12 Min. bei 180 °C (Umluft) backen, bis sie goldgelb sind.

**4. Baking:** Place the bread sticks on a baking tray with baking paper. Bake in a convection oven at 180 °C for approx. 10–12 min until golden brown.

Artikelnr. Product no.	Artikelbezeichnung Description	EAN-Code Barcode	Stückgewicht Weight per piece	Gewicht VE Weight per case	Stück pro VE Pieces per case	Kartons/Palette/Stücke gesamt Cases/pieces per pallet
3633	Laugenstange, vorgegärter Teigling, ohne Schnitt, mit Salzbeipack	4005975036333	100 g	12.641 g	4 x 30 Stück	40 Kartons (4.800 Stück)
3633	Pretzel stick, pre-proofed dough, without cut, with salt pack	4005975036333	100 g	12641 g	4 x 30 pieces	40 cases (4800 pieces)