



Qualität beginnt mit der Auswahl der richtigen Zutaten. Die speziell für das Pain Paillasse® konzipierte Mehlmischung wird aus sorgfältig ausgewählten Mehlsorten zusammengestellt, die sich durch ihre erstklassige Qualität auszeichnen. Die besonders lange Gärzeit bewirkt einen Abbau von Stärke in Zucker, der das Verdauen fördert, Blähungen vermeidet, den Energieaufbau beschleunigt und das Austrocknen des Pain Paillasse® deutlich verlangsamt. Dieser Stärkeabbau erlaubt es, beim Backen bis zweimal mehr an Wasser aufzunehmen, als ein klassisches Brot. Deshalb hat das Pain Paillasse® eine ungewöhnlich feuchte Krume und kann deswegen mehrere Tage aufbewahrt werden. Der hohe Gehalt an umgewandeltem Zucker bewirkt eine Bräunung der Kruste, die dem knusprigen Pain Paillasse® seinen unvergleichlichen Geschmack, sowie seine Knusprigkeit verleiht. Da der Salz- und Hefegehalt des Pain Paillasse® viel niedriger ist, als bei einem herkömmlichen Brot, werden die natürlichen Aromen und der intensive Geschmack des Brotes verstärkt. Der Geschmack des Pain Paillasse® setzt sich aus mehr als 80 verschiedenen Aromen zusammen, die sich im Mund weiterentwickeln... ein "Edelwein" der Bäckerkunst!

Seine unregelmässige Porung, seine cremefarbene, geschmeidige und glänzende Krume sowie seine schmackhafte Kruste mit schönen, warmen Farben verleihen dem Pain Paillasse® seinen unnachahmlichen Charakter... Es stimmt, dass nicht jedes gedrehte Brot das echte Pain Paillasse® ist! Die Herstellungsgeheimnisse des Pain Paillasse® werden ausschließlich Fachbäckern anvertraut, die vorher gewissenhaft ausgewählt wurden. Aus einer eigens entwickelten Mehlmischung und mit einer speziellen Technik stellen diese Fachkräfte das Pain Paillasse® täglich her. Ab sofort erhalten Sie diese exklusive Schweizer Spezialität in allen Filialen der Bäckerei Michael Tschirch. Fragen Sie die Verkäuferin und probieren Sie! Sie werden begeistert sein!

### **So geniessen Sie Ihr Pain Paillasse® noch mehr**

Schneiden Sie das Pain Paillasse® in ca. fünf Zentimeter lange Stücke und halbieren Sie diese der Länge nach. So können Sie Butter, Konfitüre oder Honig optimal aufstreichen. Wenn Sie Ihr Pain Paillasse® nicht vollständig gegessen haben, können Sie es unverpackt, in einem Tuch oder noch besser in einem Brotsack aus Stoff aufbewahren. Verwenden Sie bitte keinen Kunststoffbehälter! Dank seiner hohen Feuchtigkeit wird es am nächsten Tag nach leichtem Toasten seine ganze Frische zurückgewinnen. Ob "Original", "Rustik" oder von uns als "Oliven-Paillasse®", "Feta-Paillasse®" oder "Feuerkruste" angeboten - Pain Paillasse® ist immer ein Genuss.

Probieren Sie! Guten Appetit!



### **Ein Leckerbissen für jeden Geschmack!**

- Wollen Sie das Schweizer Nationalgericht in einem neuen Licht entdecken? Dann probieren Sie das Paillasse-Fondue! Das Pain Paillasse® verleiht dem Käse-Fondue einen völlig neuen Charakter. Perfekt für einen gemütlichen Abend mit Freunden!

- Das Pain Paillasse®-Sandwich - die ideale Lunchpause! Reichlich garniert oder als "Light" - Version, es sind alle Varianten möglich. Kaufen Sie es fertig bei uns und belegen Sie es nach Ihrem Geschmack. Egal, auf welche Art Sie es geniessen wollen, das Pain Paillasse® ist immer eine Freude...

# **Rezepte**

Hier einige Anregungen von uns für Ihren Genuss!

### **Pain Paillasse Himbeer-Kiwi**

Das Pain Paillasse® in 4-5 cm langen Stücke schneiden und halbieren, beide Seiten toasten. Mit Quark oder neutralem Frischkäse bestreichen. Himbeerkonfitüre darauf verteilen und mit einer Kiwi-Scheibe dekorieren.



### **Pain Paillasse® Rhabarber Kompott**

500 g Rhabarber mit 100 Zucker und dem Saft einer halben Zitrone kochen, abkühlen lassen. Das Pain Paillasse® in 4-5 cm langen Stücke schneiden und halbieren, beide Hälften leicht antoasten. Mit halbfetter Margarine oder ein bisschen Butter einstreichen, das Rhabarberkompott drüber - ein Genuss!

### **Pain Paillasse® mit Knoblauchbutter**

- \* 1 Pain Paillasse®
- \* Knoblauch (je nach Geschmack mehr oder weniger)
- \* Butter
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* Petersilie



Ca. 150 g weiche Butter mit einer Gabel zerdrücken. Ca. 6 geschälte Knoblauchzehen der Butter beimischen, salzen, pfeffern und die Petersilie dazugeben. Pain Paillasse® damit bestreichen. Das Brot in Stücke schneiden, halbieren, mit der Knoblauchbutter einstreichen und grillen.