



unser täglich Brot,... frisch gegen Mittag Steinbackofenbrot aus unserer eigenen kleinen Bäckerei!

Montags:

Genetzter Laib: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Wasser, Weizensauer, Hefe, Jodsalz

Genetzter Dinkel-Laib: 100% Dinkelmehl, Wasser, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Jodsalz

Roggenmischbrot, mit und ohne Kümmel: 70% Roggenmehl Typ 1150, 30% Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Roggen-vollkornsauer, Hefe, Jodsalz, (Kümmel)

3-Korn-Brot mit Quark & Leinsamen: 35% Weizenvollkornschrot, 35% Dinkelvollkornmehl 30% Roggenvollkornmehl, Wasser, Speisequark, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Jodsalz

Dienstags:

Genetzter Laib: 80% Weizenmehl Typ 1050, 20% Roggenmehl Typ 1150, Wasser, Weizensauer, Hefe, Jodsalz

Genetzter Dinkel Laib: 50% Dinkelmehl Typ 1050, 50% Dinkelmehl Typ 630, Wasser, Dinkelsauer, Hefe, Jodsalz

Dinkelvollkornschrotbrot mit Sonnenblumenkernen: 50% Dinkelvollkornschrot, 50% Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Jodsalz

Butterhefzöpfe: 100% Weizenmehl Typ 550, Milch, ggfl. Sultaninen, Zucker, Butter, Eier, Hefe, Malz, Jodsalz, Vanillearoma, Zitronenaroma, Hagelzucker, Mandeln

Mittwochs:

Genetzter Laib: 80% Weizenmehl Typ 1050, 20% Roggenmehl Typ 1150, Wasser, Weizensauer, Hefe, Jodsalz

Genetzter Dinkel Laib: 50% Dinkelmehl Typ 1050, 50% Dinkelmehl Typ 630, Wasser, Dinkelsauer, Hefe, Jodsalz

Baguettes: 100% Weizenmehl Typ 550, Wasser, Hefe, Malzbackmittel, Jodsalz

Weizenmischbrot, mit und ohne Walnusskernen: 70% Weizenmehl Typ 1050, 30% Roggenmehl Typ 1150, Wasser, (Walnusskerne), Weizensauer, Hefe, Jodsalz

Saatenbrot mit Leinsaat, Sesam & Sonnenblumen: 70% Weizenvollkornmehl, 30% Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornsauer, Hefe, Jodsalz, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

Donnerstags:

Genetzter Laib: 80% Weizenmehl Typ 1050, 20% Roggenmehl Typ 1150, Wasser, Weizensauer, Hefe, Jodsalz

Kartoffelbrot aus 100% Dinkelmehl: Dinkelmehl Typ 1050(90%) + Typ 630(10%), Wasser, Kartoffeln, Dinkelvollkornsauer, Hefe und Jodsalz

Genetzter Dinkel - Grünkern- Laib: 50% Dinkelmehl Typ 1050, 50% Dinkelmehl Typ 630, Wasser, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Jodsalz. Manchmal mit: Mohn, oder Röstzwiebeln, oder Oliven, oder Sesam

Roggenvollkornschrotbrot: 80% Roggenvollkornschrot, 20% Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornsauer, Hefe, Jodsalz

Freitags:

Genetzter Laib: 80% Weizenmehl Typ 1050, 20% Roggenmehl Typ 1150, Wasser, Weizensauer, Hefe, Jodsalz

Roggenbrot, mit/ohne Kürbiskerne: Roggenmehl Typ 1150, Wasser, Kürbiskerne, Roggensauer, Hefe, Jodsalz

Dinkelvollkornbrot mit Chiasamen: 50% Dinkelvollkornschrot, 50% Dinkelvollkornmehl, Wasser, Chiasamen, Dinkelvollkornsauer, Hefe, Jodsalz

Butterhefzöpfe: 100% Weizenmehl Typ 550, Milch, (Sultaninen,) Zucker, Butter, Eier, Hefe, Malz, Jodsalz, Vanillearoma, Zitronenaroma, Hagelzucker, Mandeln