

### **Chia-Brot**

Das Gold der Azteken. Das Chia-Brot vereint viele hochwertige Zutaten in sich, wie Dinkel, Chia oder braunem Rohrzucker. Der Charakter des Brotes wird durch die Chia-Saat und das Dinkelmehl, welches den leicht nussigen Geschmack der Chia-Saat unterstützt, geprägt.

### **Finnenbrot**

Unser Finnenbrot wird mit Roggenschrot, Sonnenblumenkernen sowie mit Sauerteig aus eigener Herstellung in speziellen Kastenformen eine Stunde gebacken. Dabei entsteht eine saftige, kernige Krume, umgeben von einer herzhaften Kruste.

### **Frühlingsbrot**

Unser Frühlingsbrot schmeckt nicht nur besonders gut, es bleibt auch durch die Verarbeitung eines Brühstück besonders lange frisch. Hochwertige Zutaten wie Möhren, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne sowie Leinsaat geben diesem Brot seinen frischen arteiligen Geschmack.

### **Kartoffelbrot**

Friedrich II. genannt der "Alte Fritz" hat die Kartoffel nach Deutschland geholt. Dieses Brot überzeugt mit seiner außergewöhnlich langen Frischhaltung und seinem einzigartigem Geschmack, zu dem auch die eingearbeiteten Röstzwiebeln beitragen.

### **Kastenweißbrot**

Unser Kastenweißbrot überzeugt mit seiner weichen und schmackhaften Krume. Wird es getoastet, schmeckt es durch die entstehenden Röstaromen und der frischen Rösche der Krume besonders gut.

### **Kaviarstange**

Unsere Kaviarstange stellen wir aus einem hellen Weizenteig her. Die 500g schweren Teigstücke arbeiten wir zu 75cm langen Teigsträngen auf. Die Kaviarstangen eignen sich hervorragend um kleine Schnittchen daraus zu machen aber auch als Brot-Beilage für den nächsten Grillabend.

### **Mehrkornbrot**

Herzhaftes und saftiges Mehrkornbrot mit unserem eigenen Roggensauerteig und dem Besten aus Weizen, Roggen, Hafer, Hirse und Gerste.

### **Roggenmischbrot**

Schon vor 5000 Jahren kannten die Ägypter mit Roggensauerteig gebackene Brote. Unseren Roggensauerteig züchten wir selbstverständlich täglich und lassen ihn 18 Stunden reifen, damit sich das Aroma unseres Roggenmischbrotes optimal entwickeln kann.

### **Sauerkrautbrot**

Auch mit Gemüse im Teig lässt sich Brot backen. In vielen Teilen Deutschland wird Sauerkraut gegessen. Das Sauerkraut wird hergestellt indem Weißkohl durch Milchsäuregärung fermentiert wird, dieses gibt dem Sauerkrautbrot seinen einzigartigen Geschmack und die besonders lange Frischhaltung.

### **UrGetreidebrot**

Dieses Brot beinhaltet ganze Körner der Urgetreide: Einkorn und Emmer. Diese werden vor dem Backen lange gekocht, damit sie weich werden. Für das UrGetreidebrot verwenden wir neben unserem Roggensauerteig auch einen Dinkelvollkornsauerteig. All die Guten Zutaten dieses Brotes sorgen für den urigen Geschmack des UrGetreidebrotes.

### **Urkornbrot**

Dieses Brot wird aus den Urgetreiden Dinkel, Einkorn und Emmer hergestellt. Diese alten Getreidearten überzeugen durch ihren besonderen leicht nussigen Geschmack. Die besonders aufwendige Herstellung mit der Verwendung verschiedener Sauerteige und eines Kochstück sorgt dafür, dass das Brot eine besonders feuchte Krume und rösche Kruste hat.

### **Vollkornbrot**

Unser Vollkornbrot wird mit unserem eigenem Roggensauerteig hergestellt, die wertvollen Inhaltsstoffe des vollen Kornes von Weizen, Gerste und Hafer werden durch Kichererbsenmehl und verschiedenen Saaten ergänzt.

### **Wurzelbrot**

Hoch aromatische, rustikale Wurzel - ideal für Grillabende. Seine saftige Krume und den herzhaft-würzigen Geschmack erhält es durch die ganz spezielle Herstellungsweise u.a. mit einer Teigruhe von mindestens 18 Stunden.

### **Zwiebelbrot**

Unser Zwiebelbrot ist ein ganz besonderer Leckerbissen, ob als Beilage für Grillabende oder mit Kräuterbutter. Der mit über 10% sehr hohe Anteil an Röstzwiebeln macht dieses Brot einzigartig.