

Seelen mit Kümmel:

- WEIZEN, Salz, Hefe, Backferment;
Sesam, Leinsaat, Mohn und Kümmel

Seelen sind bei uns die Briegel aus Vollkorn:
Ein sehr, sehr weicher Teig, kühl geführt
über Nacht, mit wenig Hefe, am Morgen
dann mit nassen Händen von der Tischplatte
gezogen, aufs Blech gesetzt und ab in den
scharfen Ofen. Knusprig, saftig, oberlecker.
Wir backen die mit Sesam und Leinsaat und
Mohn und Kümmel obendrauf, oder ...



Dinkel-Brezeln:

- DINKEL, Salz; Backferment

Ein reiner Vollkorn-Dinkel-Teig, gelockert
nur mit Backferment: bissig - würzig -
überraschend: eine Laugenbrezel für
LiebhaberInnen.



Emmerles-Knauzen:

- EMMER, Salz, Hefe, Backferment

Aus dem gleichen, kühlen Teig wie die "großen"
Emmerle, aber als Brötchen abgezwickt. Mit
wenig Hefe gelockert, und der nussige
Geschmack des Emmers kommt fein zur Geltung.



Urweizen-Brötchen:

- KHORASAN, SB-Öl, Backmittel (mit
GERSTEnmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzuc-
ker), Salz, Hefe

Der "Urweizen" ist der Khorasan: Botanisch
identisch mit Kamut®, aber angebaut in
Süddeutschland oder Österreich. Der Selengehalt
ist auf europäischen Böden deutlich niedriger,
aber die Regionalität ist uns wichtig, und vom
Eiweiß und den Carotinoiden ist auch der
europäische Khorasan außergewöhnlich.



Rosinenbrötchen aus Urweizen:

- KHORASAN, SB-Öl, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Salz, Hefe, Sonnenbl.-Kerne, Rosinen, Kokos

Zum Urweizen-Teig (s.o.) kommen noch Rosinen und Kokos dazu: Sie machen das Brötchen etwas süß und so saftig, dass es problemlos am nächsten Morgen noch zum Frühstück kredenzt werden kann.

