BIO BÄCKEREI
WEBER

Sauerteigbrot mit Sesam: • 1000 g • ROGGEN, WEIZEN, Salz, SESAM; Sauerteig Ein geschmackvolles Roggen-Weizen-Mischbrot. Der Sesam ist nur drauf, nicht drin. Das macht pro Brot vielleicht 15 oder 20 Gramm. Trotzdem wollen wir nicht verschweigen, daß Sesam reich an Eisen, Phosphor, Vitaminen und Lecithin ist, zu 20% aus Eiweiß und fast zur Hälfte aus Öl besteht.	
Sauerteigbrot mit Kümmel: • 1000 g • ROGGEN, WEIZEN, Salz, Kümmel; Sauerteig Das Kümmelbrot besteht aus dem gleichen Grundteig wie das Sesambrot von oben - aber der Kümmel (nicht nur drauf, sondern auch drin) gibt geschmacklich eine ganz eigene Note (und Kundschaft ...)	
Roggenbrot: • 1000 g • ROGGEN, Salz; Sauerteig Ein rundes Roggenvollkornbrot (mit wirklich 100% Roggen-Vollkorn!): lange Frischhaltung durch den Roggen, und herzhafter Geschmack durch hohen Sauerteiganteil.	

BIO BÄCKEREI
WEBER

Saftkruste:

- 500 g
- DINKEL, ROGGEN, HAFER, Karotten, Reis, SESAM, Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsaat, Steinsalz, Sauerteig

Die Zutatenliste deutet es schon an: das ist eines unserer aufwändigsten Brote - aber wer's mal probiert hat, weiß: der Aufwand lohnt sich.

Brennesselbrot:

- 1000 g
- ROGGEN, Brennesselblätter, Salz, Gewürze; Sauerteig

Ein reines Roggenvollkornbrot, sehr herzhaft durch den Sauerteig, die Gewürze und die getrockneten Brennesselblätter. Als Kastenbrot mit besonders langer Frischhaltung.

Sonnenblumenbrot:

- 1000 g
- WEIZEN, ROGGEN, Sbl-kerne, Salz; Backferment

Ein Weizen-Roggen-Vollkornbrot, mit Backferment gelockert. Die Sonnenblumenkerne darin und darauf stammen aus regionalem Bioland-Anbau in Süddeutschland

Haferbrot:

- 1000 g
- WEIZEN, HAFER, Salz; Backferment

Ein mildes Backferment-Brot. Der Hafer darin ist z.T. als Korn gekocht, z. T. als Flocken-Quellstück zugefügt.

BIO BÄCKEREI
WEBER

Körnlesbrot:

- 1000 g
- WEIZEN, ROGGEN, Hirse, HAFER, Buchweizen, Leinsaat, Mohn, SESAM, Salz; Backferment

Ein gehaltvolles Backferment-Brot mit guter Frischhaltung durch den hohen Anteil gut verquollener Saaten.

Pfundskurbrot:

- 750 g
- ROGGEN, WEIZEN, DINKEL, HAFER, Sbl-kerne, SESAM, Kürbiskerne, Leinsaat, Salz; Backferment

Ein mildes und doch geschmackvolles Brot, das gern von den „jüngeren“ unter uns gegessen wird; knusprig durch den Ausbund, und doch lange frisch durch die reichhaltigen Saaten darin..

Dinkelmischbrot:

- 1000 g
- DINKEL, ROGGEN, Salz; Backferment

Das Dinkelmischbrot ist ein "genetztes Brot": mit nassen Händen den Teig aus dem Kessel nehmen, flott rundformen und noch flotter auf der heißen Ofenplatte absetzen, damit der an sich weiche Teig nicht breitlaufe, sondern in der starken Anfangsshitze hochziehe und schöne, runde Laibe gebe.

Dinkelkapselbrot:

- 750 g
- DINKEL, Salz; Backferment

Ein mildes, saftiges Vollkornbrot, das auch Kinder zum Frühstück mögen. (für die Nichtschwaben unter uns: Eine "Kapsel" ist eine kastenförmige Backform)

BIO BÄCKEREI
WEBER

Quinoabrot: • 750 g • DINKEL, Quinoa, Salz; Backferment Quinoa: kein Getreide, sondern ein Fuchsschwanzgewächs, das in Südamerika heimisch ist, kann enorm viel Wasser binden - daher die ungewöhnlich lange Frischhaltung dieses Brotes.	
Walnussbrot: • 500 g • WEIZEN, ROGGEN, WALNUSS, Salz; Backferment Ein Weizen-Roggen-Mischbrot, mild versäuert mit Backferment, damit der Geschmack der Walnuss-Hälften sich gut entfalten kann. Wir finden gerade bei diesem Brot: Je dünner die Scheiben, desto leckerer.	
Kürbiskernbrot: • 500 g • WEIZEN, ROGGEN, WALNUSS, Salz; Backferment Der Grundteig ist wie beim Walnussbrot - aber statt Walnüssen sind darin reichlich Saaten: Sesam, Sonnenblumen- und (wie der Name schon sagt) Kürbiskerne.	
Einkornbrot: • 500 g • EINKORN, Leinsaat, Salz; Backferment Einkorn - wie Emmer ein sehr ursprüngliches Getreide, mit einem hohem Eiweißgehalt. Das knuffige Brot hat (auch durch den Leinsaat) verblüffend lange Frischhaltung.	

BIO BÄCKEREI
WEBER

Grünkernling: • 500 g • GRÜNKERN, DINKEL, ROGGEN, Salz; Backferment Unser kernigstes Brot: Mit gekochtem Grünkern, macht das Brot saftig und würzig zugleich.	ffn(Fotofehltnoch)
Emmerle: • 500 g • EMMER, Salz; Hefe; Backferment Emmer: ein sehr ursprüngliches Getreide, eine Hartweizenart mit hohem Eiweißgehalt. Diesen Teig lockern wir mit Backhefe - allerdings sehr wenig, denn er geht lange und kühl über Nacht.	
Emmer-Maronenbrot: • 500 g • EMMER, Maronen, Salz; Hefe; Backferment Ein Emmer-Brot mit gekochten Maronen innen und knusprigen Maronenflocken außen: gibt's nur im Herbst.	
Urweizenbrot: • 350 g • KHORASAN, SB-Öl, Backmittel (mit GERSTEnmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker), Salz, Hefe, Sonnenbl.-Kerne Khorasan ist ein sehr ursprünglicher Hartweizen, mit hohem Gehalt an Eiweiß und Carotinoiden - daher auch die gelbe Krume des Brotes.	
Hanf-Knäckebrot: • ca. 250 g • DINKEL, Olivenöl, Hanf(geschält), Mohn, Salz, Hefe Rund, urig, würzig - ein Knäckebrot der besonderen Art. Und, nein: ist nicht drin ...	