

**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

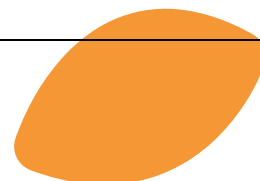
Das Kümmelbrot besteht aus dem gleichen Grundteig wie das Sesambrot von oben - aber der Kümmel (nicht nur drauf, sondern auch drin) gibt geschmacklich eine ganz eigene Note (und Kundschaft ...)



**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.



**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.



**Sonnenblumenkernbrot:**

- 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.



**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..



**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)



**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.



**Emmer-Kartoffel Brot**

- 500 g
- Emmer, Kartoffeln, Salz, Hefe, Backferment, Muskat

Ein Emmer-Brot, mild versäuert, nussig im Charakter, das durch die Zugabe von Kartoffeln herrlich saftig bleibt.



**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/Winter.



**Urweizenbrot:**

- 400 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-Knäcke Brot:**

- ca. 250 g
- DINKEL, Olivenöl, Hanf(geschält), Mohn, Salz, Hefe

Rund, urig, würzig - ein Knäcke Brot der besonderen Art. Und, nein: ist nicht drin ...

