

**Bauernbrot:**

- 1000g; 1750 g
- WEIZEN812, ROGGEN, Hefe, Sauerteig, Salz

Es scheint ein schlichtes Brot - aber ist anspruchsvoll in der Herstellung: Am Vortag wird nicht nur der Sauerteig angesetzt, sondern auch ein Hefe-Vorteig, und dann auch noch ein Quellstück aus Restbrot. All das und noch einiges mehr führt zu einem saftigen, geschmackvollen Vesperbrot für jeden Tag.



**Halbweißbrot:**

- 1000 g
- WEIZEN812, ROGGEN, Hefe, Sauerteig, Salz

Aus Bauernbrot-Teig, aber langgeformt. Ist schneller fertig gebacken. Schmeckt anders. Und die Scheiben sind nicht so unterschiedlich groß.



**Vesper-Laible:**

- 500 g
- WEIZEN812, ROGGEN, Hefe, Sauerteig, Salz

Die "Kinderlein" vom Bauernbrot - für Singles und Kleinstfamilien.



**Wilder Weber:**

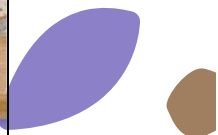
- 1000 g
- WEIZEN812, ROGGEN, Hefe, Sauerteig, Salz

Aus dem gleichen Teig wie's Bauerbrot, aber anders aufgearbeitet: dadurch ist die Krume lockerer, die Kruste wilder aufgerissen.



**Knusperring:**

- WEIZEN550, ROGGEN997, Salz, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker Hefe; Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam





BIO BÄCKEREI  
**WEBER**

**Baguette:**

- 250 g, 500 g
- WEIZEN550,ROGGEN997,Salz,Backmittel (mit GERSTEnmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker),Hefe

Ein kühler Teig mit langer Teigruhe - ein aromatisches Gebäck mit saftiger Krume ist der Lohn.



**Flûte:**

- 250 g
  - WEIZEN550,ROGGEN997,Salz,Backmittel (mit GERSTEnmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker),Hefe
- Für die Liebhaber des Knackigen:  
krustiger, weil dünner, aber länger



**Toastbrot:**

- 500 g
- WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Backmittel (mit GERSTEnmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Hefe, Salz



**Dinkel-Pur:**

- 500 g
- DINKEL630, Backmittel (mit GERSTEnmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker), Hefe, Salz



**Dinkel-Laible:**

- 500 g
- DINKEL630, Salz, Hefe, Backferment  
Ein kühler, über Nacht geführter Teig aus reinem Dinkel. Ein saftiges Brot, das sich auch gut zum Toasten eignet.



**Kürbis-Kerle:**

- 500 g
- DINKEL630, Kürbiskerne, Salz, Hefe; Backferment  
Auch dies ein langgeführter Teig. Ein knuffiger Einpfünder, mit dem besonderen „Biss“ durch die gerösteten Kürbiskerne.

