



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Februar 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Tiroler-Hausbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Krüstchen, Landbrot
- Dienstag: Schweizer-Sonnendinkel, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Lichtenfelser-Roggenbrot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Emmer-Vollkornbrot, Weißbrot, Baguettes, Oliven-Rosmarin-Brötli, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelser-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Toscana-Brötchen, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Erntebrot **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Dinkel-Butterzöpfe, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrezeln, Rotkorn-Walnußbrot **in Schreufa und Viermünden:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Lichtkorn-Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Krústchen, Milchbrötchen, Splitterbrötchen, Saat-Gut-Brot

Lichtenfels-Sachsenberg | Landesstraße 28 | Tel. 0 64 54 - 251
Frankenberg-Schreufa | Sachsenberger-Straße 24 | Tel. 0 64 51 - 68 51
Frankenberg-Viermünden | Hauptstraße 18 | Tel. 0 64 51 - 718 33 34
Korbach | Westring 9 | Tel. 0 56 31 - 503 15 48

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im Februar 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Tiroler-Hausbrot 1 kg 3,05 €
Rosinenbrötchen 3 Stück 2,05 €
- Dienstag: Lichtenfelser-Roggenbrot 1 kg 3,10 €
Quarkbällchen 3 Stück 2,60 €
- Mittwoch: Emmer-Vollkornbrot 750 g 3,10 €
Oliven-Rosmarin-Brötli 2 Stück 1,20 €
- Donnerstag: Toscana-Brötchen 3 Stück 1,40 €
Windbeutel 1 Stück 1,40 €
- Freitag: Rotkorn-Walnußbrot 500 g 2,70 €
Quarkkeulchen 2 Stück 2,00 €
- Samstag: Lichtkorn-Roggenbrot 1 kg 3,10 €
Butterberliner 3 Stück 3,00 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

im vergangenen Jahr haben wir ein reines Einkornvollkornbrot mit auf den Backzettel bzw. auf den Brotkalender aufgenommen. Wir probieren gern mal neue Ideen und Rezepte aus. Manchmal kommt da auch etwas richtig Leckeres heraus. Gern verbacken wir auch alte Getreidesorten.

So haben wir jetzt mal wieder ein neues Brot aus einem Urgetreide auf dem Brotkalender: Emmer-Vollkornbrot, ein ganz besonderes Vollkornbrot. Emmer hat ein kräftig, würziges Aroma mit einem leicht nussigen Akzent. Emmer ist neben Einkorn eine der ältesten Getreidearten überhaupt. Bis 10.000 vor Christus lässt sich der Anbau verfolgen. Nachdem er fast gänzlich von den Feldern verschwand, wird dieses besondere Getreide jetzt wieder angebaut. Es enthält jede Menge Mineralstoffe und Aminosäuren sowie einen hohen Gehalt an Ballaststoffen.

Noch ein Brot aus dem weizenfreien Rezeptsortiment: Unser Tiroler-Hausbrot war bis jetzt ein dunkles Weizenmischbrot. Zukünftig werden wir es ebenfalls weizenfrei backen, dann wird die Rezeptur auf ein dunkles Dinkelmischbrot mit einem kleinen Vollkornanteil umgestellt.

Zum Schluss möchte ich auch noch das Ergebnis unserer Spendenaktion in der Weihnachtswoche bekannt geben: Das Hospiz in Frankenberg, das Kinderhospiz in Bethel, der Saatgutfond und Brot für die Welt freuen sich jeweils über einen Spendenbetrag von 535,- Euro - insgesamt sind also 2.140 Euro zusammengekommen. **DANKESCHÖN!**

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de