



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Februar 2021

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Dinkel-Emmerbrot mit Hanfsamen, 6-Kornbrot, Orketal-er-Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Goldbühlies, Kosakenbrot, Laugenbrezeln, Landbrot, Vollkornbrot im Sesammantel
- Dienstag: Römerkruste, Lichtkorn-Roggenbrot, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Einkornbrot mit Leinsaat, Baguettes, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Bergsteiger-Brot, Dinkel-Emmer-Krústchen, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Butterkreppl,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Schwarzwálder-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Bergsteiger-Brötchen, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Farmerbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbühlies mit Hanfsamen, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen,
in Schreufa und Viernúnden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, 4erlei-Dinkel, Lichtenfelsen-Roggenbrot, Splitterbrötchen, Dinkelbühlies

Lichtenfels-Sachsenberg | Landesstraße 28 | Tel. 0 64 54 - 251

Frankenberg-Schreufa | Sachsenberger-Straße 24 | Tel. 0 64 51 - 68 51

Frankenberg-Viernúnden | Hauptstraße 18 | Tel. 0 64 51 - 718 33 34

Korbach | Westring 9 | Tel. 0 56 31 - 503 15 48



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im Februar 2021

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	Dinkel-Emmer-Brot mit Hanf	500 g	3,10 €
	Laugenbrezeln	2 Stück	1,70 €
Dienstag:	Römerkruste	750 g	3,10 €
	Quarkbällchen	3 Stück	3,00 €
Mittwoch:	Bergsteiger-Brot	750 g	3,10 €
	Butterkreppl	3 Stück	3,50 €
Donnerstag:	Schwarzwálder-Landbrot	1 kg	3,15 €
	Bergsteiger-Brötchen	3 Stück	1,80 €
Freitag:	Dinkelbühlies mit Hanfsamen	2 Stück	1,20 €
	Quarkkeulchen	2 Stück	2,20 €
Samstag:	4erlei-Dinkel	750 g	3,10 €
	Butterkreppl	3 Stück	3,50 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

nun ist schon wieder der erste Monat vom neuen Jahr rumoder anders herum: es stehen uns noch 11 bestimmt spannende und aufregende Monate, bevor.

Auf der Netzprásenz der freien Bäcker (<https://www.die-freien-baecker.de/>) finden Sie Informationen zu der Aktion: Boden-Brot. Es ist ganz einfach:ganz am Anfang steht der Boden ...dann ein gesundes Saatgut ...eine ökologische Bewirtschaftung ...die Ernte ...die Verarbeitung zu naturbelassenem Mehl. Kurz und gut: gesunder Boden - gesundes Brot! Wir beteiligen uns mit 43 Bäckereien und verschiedensten Organisationen an der Unterstützung dieser Aktion. Schauen Sie doch einfach mal im Netz vorbei!

Dann haben wir zwei neue Produkte im Sortiment: Dinkelbühlies mit Hanfsamen und ein Dinkel-Emmerbrot mit Hanfsamen. Angebaut wird der Hanf in der Nähe von Duderstadt. Hanfsamen besitzen einen hohen Gehalt an essentiellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren, sie haben bis zu 30 % Proteine sowie einen hohen Gehalt an Vitamin B+E, Kalium und Eisen. Die Hanfsamen werden ausschließlich aus Nutzpflanzen gewonnen und sind THC frei. Man kann Hanfsamen auch als deutschen Chia bezeichnen.

Unsere Bergsteiger-Brötchen sind nun auch weizenfrei, damit haben wir auch diesen Monat wieder an jedem Tag der Woche ein weizenfreies Kleingebäck im Sortiment.

Unsere Oxenkruste backen wir nun schon einige Wochen. Ich freu mich über eine wachsende Beliebtheit. Jetzt ein paar Infos zu diesem Brot: Der erste Vorteig wird bereits am Mittwochvormittag gemacht, kommt am Abend in die Kühlung. Am Donnerstag wird dann der Hauptteig bereitet und kommt ebenfalls in die Kühlung, am Freitag früh wird der Teig dann abgewogen, aufgearbeitet und gebacken. Die Backzeit ist ca. zweieinhalb mal so lange wie bei einem Krustenbrot. Die gesamten extrem langen Zeiten machen dieses Brot zu etwas ganz Besonderem. Für alle, die es noch nicht kennen ...einfach mal probieren. Ein Freund von mir würde sagen: Weltklasse!

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

