



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten April 2024

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Holsteiner-Roggenbrot, 6-Kornbrot, Vollkorn im Sesammantel, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Kosakenbrot, Rosinenbrötchen, Landbrot, Sachsenberger-Handbrot
- Dienstag: Waldecker-Vollkornbrot, Orketal-Landbrot, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Hefeteigschnecken, Baguettes, Römerkruste, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Buttermilchbürlies, Laugenbrötchen, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Lichtenfeler-Roggenbrot,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Orketal-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Römerkruste, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Knusperkäsekuchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Buttermilchbrot, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkel-Bürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Walnussbrot, Sachsenberger-Franzbrötchen, Oxenkruste, Laugenbrötchen, Quarkbrötchen mit Rosinen,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, 4erlei Dinkel, Lichtenfeler-Roggenbrot, Splitterbrötchen, Goldbürlies

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

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

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



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im April 2024

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	Holsteiner-Roggenbrot	1 kg	3,70 €
	Rosinenbrötchen	2 Stück	1,65 €
Dienstag:	Waldecker-Vollkornbrot	750 g	3,70 €
	versch. Hefeteigschnecken	2 Stück	2,90 €
Mittwoch:	Brennnesselbrot	500 g	3,50 €
	Buttermilch-Bürlies	2 Stück	1,60 €
Donnerstag:	Rosinenstuten	1 Stück	3,00 €
	Knusper-Käsekuchen	1 Stück	1,80 €
Freitag:	Quarbrötchen mit Rosinen	2 Stück	2,35 €
	Classik Tortentag	1 Stück	2,50 €
Samstag:	Lichtkorn-Vollkornbrot	1 kg	4,10 €
	verschiedene Obstkuchen	Platte	3,05 €

Liebe Kundinnen und selbstverständlich auch liebe Kunden, da ich kein Freund der Schreibweise *innen bin bleib ich einfach bei der ausgeschriebenen Version...

Jetzt gibt es wieder die kleinen frischen Blättchen von Brennnesseln und Girsch. Wir trocknen und vermischen sie mit dem Teig vom Schweizer-Landbrot.

Wir haben mal wieder etwas Neues ausprobiert: Buttermilch-Bürlies. Es sind unsere normalen Dinkelbürlies (25% Vollkorn), nur, dass wir anstelle von Wasser frische Buttermilch zugeben.

Da wir gerne mehr Vollkorn bei Ihnen auf den Tisch bekommen möchten, starten wir mit "Volles Korn voraus". Los geht's mit Waldecker-Vollkornbrot: Dinkel- und Weizenvollkornmehl, leicht und locker, milde Versäuerung, gute Frischhaltung. Ein Brot ohne Schnick und Schnack aber richtig lecker. Probieren Sie es doch. Nach langer Zeit gibt's auch wieder Holsteiner Roggenbrot, Roggen- und Dinkel Vollkorn.

Unsere PV-Anlage leistet gute Dienste schon 2,25 Tonnen CO₂ sind eingespart. Was für ein Volumen hat eigentlich eine Tonne CO₂? Eine Tonne Sand kann man sich vorstellen ebenso eine Tonne Mehl (ca. 1,5 Paletten) aber auf die Frage beim CO₂...???

Bei dem Forschungsprojekt Erbsen mit Weizen zu mischen, geht es vorwärts... die ersten Backversuche sind gemacht, die neuen Pflänzchen strecken ihre Spitzen zielbewusst in den Himmel. Ebenso meine Bienchen. Die Waben sind voll mit Brut, in ein paar Tagen wird es wieder warm und dann geht es richtig los.

Es sind schon viele Karten für die Veranstaltung mit Jan Wagner bei uns verkauft. Zwischen Kesseln und Knetern ist einer der wichtigsten Lyriker unserer Zeit bei uns Gast. Ich freu mich, dass diese Veranstaltung im Rahmen des LITERALISCHEN FRÜHLINGS bei uns in der Backstube stattfinden wird. Ich bin mir sicher, Herr Wagner war noch nie auf einer Veranstaltung dieser Art in einer Backstube.

So, nach 5-1/2 Monaten ist unsere Berlinerzeit zu Ende - freuen Sie sich einfach schon auf den Herbst...

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

