



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

## Brotkalender und Brötchenspezialitäten Mai 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Lichtkornlaib, 6-Kornbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Dinkel-Emmer-Krústchen, Kosakenbrot, süße Hefeknoten, Landbrot
- Dienstag: Brennessel-Landbrot, Lichtenfelser-Roggenbrot, Goldbürlies, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, 4erlei Dinkel, Baguettes, Donauwelle, Laugenbrötchen,  
**in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Heimatbrot, Farmerbrot, Landbrot, Orketaler-Landbrot, Saat-Gut-Brötchen, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn,  
**in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Nuhnetaler-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Römerkruste, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen,  
**in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Rotkornbrot mit Cashewkernen, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen,  
**in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Frühlingbrot, Nuhnetaler-Landbrot, Splitterbrötchen, Dinkel-Emmer-Krústchen

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 Mai 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	Lichtkornlaib	1 kg	3,30 €
	Dinkel-Emmer-Krústchen	3 Stück	2,00 €
Dienstag:	Brennessel-Landbrot	500 g	3,00 €
	Donauwelle	1 Stück	1,65 €
Mittwoch:	Heimatbrot	500 g	3,00 €
	Frischobstplunder	1 Stück	1,35 €
Donnerstag:	Römerkruste	750 g	3,20 €
	versch. Hefeteigschnecken	3 Stück	3,75 €
Freitag:	Rotkornbrot mit Cashewkernen	500 g	3,00 €
	versch. Sahneschnitten	1 Stück	1,75 €
Samstag:	Frühlingbrot	750 g	3,20 €
	Butterbienenstich	große Platte	5,20 €

**Liebe Kundinnen und Kunden, das Schöne zuerst!** Es hat schon etwas sehr magisches und sehr beeindruckendes, wenn im Frühling die Bienen ihr Köpfchen aus dem Flugloch strecken.....uuuund los geht's.

**Wir haben Brennesselblättchen** gesammelt. Die ganz zarten und frischen, eben die von den jungen Pflänzchen. Sie werden getrocknet und mit einem hellen Landbrotteig zu unserem Brennessel-Landbrot verbacken. Probieren Sie es doch mal, es erwartet Sie ein besonderer Brotgenuss.

**Wir haben mehrere Säcke** Leinsamen aus Berndorf bekommen. Der Landwirt Christoph Dietzel hat diesen Bio-Leinsamen für uns angebaut. Wir verbacken ihn mit Dinkelvollkornmehl zu "Heimatbrot". Alle Zutaten, mit Ausnahme der Hefe kommen komplett von hier. Heimatbrot eben.

**Anfang April** war ich bei einer Fortbildung und zum Erfahrungsaustausch in der Schweiz. Ich bin an dem Wochenende mit einigen Fremdsprachen konfrontiert worden....Oberfränkisch, Niederfränkisch, Norddeutsch, tiefster Bayerndialekt, Südhessisch, tiefstes Ostdeutsch, Schitzer Deutsch, na, und ich eben mit leichtem Waldecker Spracheinschlag..... Das hat schon was....da liegen verschiedene Teige auf dem Tisch und jeder der Seminarteilnehmer macht intuitiv das Gleiche: den Teig berühren, den Teig riechen, den Teig schmecken, versuchen den Teig etwas zu ziehen, um sich dann ein Ergebnis über die Teigqualität zu bilden. Da ticken, glaub ich, alle Bäcker ziemlich gleich.....und jetzt ab in den Frühling....na dann hopp....

Ihr & euer Dirk Weber

[www.weber-backwerk.de](http://www.weber-backwerk.de)

[info@weber-backwerk.de](mailto:info@weber-backwerk.de)

