



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten September 2020

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Orketal-Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Saat-Gut-Brötchen, Kosakenbrot, süße Hefeknoten, Landbrot
- Dienstag: Dinkeltoast mit Einkorn, Farmerbrot, Salz und Pfeffer, Nuhnetaler-Landbrot, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrötchen, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Einkornbrot mit Leinsaat, Landbrot, Lichtenfeller-Roggenbrot, Dinkelburlies mit Curry & Cranberry, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Erntebrot, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfeller-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Toscanabrötchen, Toastbrot mit Einkorn, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, 4erlei Dinkel, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Dinkel-Butterzöpfe, Krustenbrot, Landbrot, Dinkel-Emmer-Krütchen, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Tiroler-Hausbrot, Laugenbrötchen, **in Schreufa und Viernüden:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Schweizer-Sonnendinkel, Lichtkorn-Laib, Splitterbrötchen, Goldburlies

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

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

Frankenberg-Viernüden | 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 September 2020

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

| | | | |
|-------------|---------------------------------------|---------|--------|
| Montag: | Krustenbrot | 1 kg | 3,00 € |
| | süße Hefeknoten | 3 Stück | 2,20 € |
| Dienstag: | Farmerbrot | 750 g | 3,10 € |
| | Salz&Pfeffer | 2 Stück | 1,30 € |
| Mittwoch: | Einkornbrot mit Leinsaat | 500 g | 3,00 € |
| | versch. Cremeschnitten | Stück | 1,70 € |
| Donnerstag: | Vollkornbrot im Sesammantel | 1 kg | 3,30 € |
| | Toscanabrötchen (weizenfrei) | 2 Stück | 1,20 € |
| Freitag: | Dinkel-Butterzopf | Stück | 3,00 € |
| | gefüllter Streuselkuchen | Platte | 3,00 € |
| Samstag: | Lichtkorn-Laib | 1 kg | 3,10 € |
| | Golburlies | 2 Stück | 1,20 € |

Liebe Kundinnen und Kunden, die Getreideernte ist eingefahren. Gott sei Dank! Die Lager sind trotz anhaltender Trockenheit für Backgetreide einigermaßen gefüllt. Die lange Regenpause seh ich beim Mehl mit einem weinenden und einem lachenden Auge: • die erwarteten und gewünschten Mengen werden nicht erreicht worden sein... • die erwartete und gewünschte Qualität für Backgetreide wird dafür aber sehr gut sein.

Genau in dieser Zeit ist es, wie jedes Jahr, extrem spannend. Neue Ernte - neue Mehle... Veränderte Wasseraufnahme und Kneteigenschaften sowie verändertes Gärverhalten und Gärstabilität der Teige stellen jeden Tag eine ganz enorme Herausforderung dar und erfordern viel Fingerspitzengefühl von den Mitarbeitern an der Backfront, bis wir uns an die veränderten Eigenschaften gewöhnt haben.

In den letzten Wochen sahen unsere Brötchen teilweise sehr blasig und pickelig aus - was war da los? Bei den hohen Temperaturen, verbunden mit den hohen Luftfeuchtigkeiten, fingen die kühlen Bröthenteige sofort an feucht zu werden. Das wurde noch verstärkt dadurch, dass unsere Teige teilweise ca 20 Stunden oder mehr Zeit haben, sich zu entwickeln und zu reifen.

Haben Sie sich schon einmal die Frage gestellt: wie verarbeitet man eigentlich Butter in einer Bäckerei bei den Temperaturen der vergangenen Wochen? Dieser Herausforderung hat sich mein Team tagtäglich stellen müssen.... nicht immer mit dem größten Erfolg ;-)

Seit September des vergangenen Jahres verbacken wir ausschließlich "Bioland"-zertifiziertes Mehl. Bis auf die „Exoten“ (z.B. Rotkorn, Emmer, Einkorn) kommt unser gesamtes Getreide aus unserer Heimat und als naturbelassenes Mehl aus der Mühle in unsere Backstube. Praktizierter Umweltschutz direkt vor Ort - und der gesamten Wertschöpfungskette ebenfalls. Bis bald.... **Ihr & euer Dirk Weber**

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

