



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten September 2021

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: 6-Kornbrot, Lichtenfelser-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Kosakenbrot, Laugenbrötchen, Landbrot, Vollkornbrot im Sesammantel
- Dienstag: versch. Strietzel, Lichtkornlaib, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, 4erlei-Dinkel, Baguettes, Laugenbrötchen, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Schweizer-Sonnendinkel, Landbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Dinkel-Bürlies, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Nuhnetaler-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Schweizer-Landbrot, Kräuterbürlies, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Erntebrot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Öxchen, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen, Rheinisches-Schwarzbrot, **in Schreufa und Viernüden:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Farmerbrot, Nuhnetaler-Landbrot, Splitterbrötchen, Dinkel-Emmer-Kröstchen

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 2021

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	6-Kornbrot	750 g	3,15 €
	Laugenbrötchen	2 Stück	1,50 €
Dienstag:	4erlei-Dinkel	750 g	3,20 €
	verschiedene Strietzel	3 Stück	3,60 €
Mittwoch:	Dinkelbürlies	2 Stück	1,20 €
	Nußbecken	2 Stück	2,65 €
Donnerstag:	Schweizer-Landbrot	500 g	2,40 €
	Mohnkuchen	Platte	2,90 €
Freitag:	Rheinisches-Schwarzbrot	1 kg	3,30 €
	Öxchen	2 Stück	1,50 €
Samstag:	Schweizer-Sonnendinkel	750 g	3,15 €
	Bienenstich	große Platte	4,75 €

Liebe Kundinnen und Kunden, so jetzt ist es soweit! Wie bereits vor einigen Wochen angekündigt, sollten unsere großen Oxen(krusten) Kleine bekommen. Der Teig wird über mehrere Tage geführt. Das bedeutet, dass bereits der erste Vorteig schon zwei Tage vor dem Backen zubereitet wird und der Hauptteig nochmals rund 18 Stunden bei sanfter Kälte ruht. Dann wird der gegarte Teig vorsichtig in Stücke geteilt, aufgearbeitet und anschließend bei knackiger Hitze gebacken.

Die Getreideernte ist weitestgehend abgeschlossen. Gott sei Dank! Wir in der Backstube sind schon ganz gespannt, wie die Mehlqualität dann so sein wird. Durch die vergangenen Jahre waren wir da echt verwöhnt. Man hatte manchmal das Gefühl, dass das Mehl zu gut ist. Das hat sich gerade bei den Brötchen gezeigt, sie waren für unsere Verhältnisse manchmal zu groß und dadurch auch oft etwas zu trocken und bröckelig. Na ja, mal schauen was die neue Ernte so für Überraschungen mit sich bringt.

Im vergangenen Monat haben wir versucht, einen Klassiker der Bäckerei wieder zu belebenmit Erfolg! Amerikaner gehörten früher tagtäglich in die Auslage einer Bäckerei ...sind dann aus der Mode geraten. Wir backen sie nach alter Rezeptur: Mehl, Ei, Butter, Zucker und ABC-Trieb und ein wenig Zitrone und Vanille. Und sonst?....NIX! ...ok die Prise Salz hab ich vergessen.

In unserem neuen Geschäft in Schreufa sind die Arbeiten auf der Zielgeraden. Wenn nichts mehr dazwischen kommt, werden wir dann ab dem 9. September SIE in neuen Räumlichkeiten begrüßen dürfen. Der Laden wird richtig schön, besonders und genau wie jedes unserer Geschäfte etwas einzigartiges. So haben wir z.B. einen 50 Jahre alten Backtisch (mit viel Geschichte) aus der Produktion als Verkaufstheke umbauen lassen. Freuen Sie sich mit uns auf die neuen Räumlichkeiten.

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

