



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Oktober 2020

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfeler-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Toscanabrötchen, Kosakenbrot, Landbrot
- Dienstag: Dinkeltoast mit Einkorn, Erntebrot, Baguettbrötchen mit Schinken und Zwiebeln, Lichtkomroggenbrot, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Landbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Goldbühlies, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Schweizer Dinkelsonne,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfeler-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Saat-Gut-Brötchen, versch. Toastbrote, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Erntebrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbühlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Walnußbrot, Laugenbrötchen,
in Schreufa und Viernüden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, 4erlei Dinkel, Orketal-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 Oktober 2020

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	Kosakenbrot	750 g	2,85 €
	Toscanabrötchen (weizenfrei!)	3 Stück	1,25 €
Dienstag:	Lichtkomroggenbrot	1 kg	3,35 €
	Baguettebrötchen(mit Schinken&Zwiebeln)	2 Stück	1,30 €
Mittwoch:	Schwarzwälder-Landbrot	1 kg	3,10 €
	versch. Hefeteigschnecken	3 Stück	3,50 €
Donnerstag:	Toastbrot (wechselnde Sorten)	500 g	2,20 €
	Knusperkäsekuchen	1 Stück	1,55 €
Freitag:	Bienenstich	große Platte	4,40 €
	Butterkreppl	3 Stück	3,50 €
Samstag:	Orketal-Landbrot	1 kg	3,10 €
	Rosinenstuten	1 Stück	2,45 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

unser Kosakenbrot-Roggenmischbrot ist in einer Buchenholzform gebacken. Dadurch ist der Backprozess bedeutend schonender. Die Seiten haben keine Kruste und die Porung ist feiner im Vergleich zum Krustenbrot.

Seit ein paar Wochen verarbeiten wir keine Kürbiskerne mehr aus China. Wir bekommen sie nun aus der Steiermark, an die sehr dunkle Farbe muss man sich jedoch erst gewöhnen ;-)

Da die Temperaturen in den vergangenen Tagen doch ganz erheblich gesunken sind, haben wir die ersten Gewürzschnecken und Nougatringe gebacken. Butterkreppl stehen auch schon auf dem Backzettel und die ersten Trüffel werden, zumindest im Kopf, auch schon gemacht. Bei unseren Fettgebäcken gibt es jedoch eine Veränderung. Seit mindestens 40 Jahren haben wir unsere Fettgebäcke in einem reinen Erdnuss-Siedefett gebacken. Das gibt es nun nicht mehr. Alles nur noch Mischungen mit Palmfett. Ich möchte jedoch kein Palmfett verwenden - am besten dann noch aus Brasilien.... Na ja, wir werden sehen, was wir nehmen werden.

Dann arbeiten wir gerade an einem neuen Brot: aus Einkorn, Emmer, Dinkel mit Hafer, Leinsaat und Sonnenblumen. Mal schauen, wann es serienreif ist. Dienstags haben wir ein Baguettebrötchen mit Schinken und Zwiebeln im Angebot. Es ist wie unsere Toscanabrötchen weizenfrei. So haben wir wieder jeden Tag ein weizenfreies Kleingebäck und mindestens ein weizenfreies Brot im Sortiment. Das ist doch eine schöne Wertschöpfungskette...

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

