

Brotkalender und Brötchenspezialitäten November 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtkorn-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, süße Hefeknoten
- Dienstag:** Einkorn-Vollkornbrot mit Leinsaat, Dinkelburlies, Lichtenfelser-Roggenbrot, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Herbstbrot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch:** Krustenbrot, Erntedankbrot, Landbrot, Orketal-Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Saat-Gut-Brötchen, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag:** Schwarzwälder-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Toscana-Brötchen, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Farmerbrot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag:** Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Dinkelburlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkelvollkornbrot mit frisch gerösteten Haselnüssen, Laugengebäck, **in Schreufa und Viermünden:** der lange Sachsenberger
- Samstag:** Lichtenfelser-Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Herbstbrot, Schweizer-Landbrot, Milchbrötchen, Splitterbrötchen

Liebe Kundinnen und Kunden,

Vor ein paar Wochen hatten wir einen wichtigen Gast bei uns im Betrieb. Unsere Zertifizierung des Vereins „Die FREIEN BÄCKER e.V.“ ist nach 3 Jahren abgelaufen und musste erneut überprüft werden. Dafür war ein Prüfer vom Institut für Getreideverarbeitung (IGV) aus Potsdam 2 Tage bei uns. Es wurden die Rezepturen gesichtet, die Teigbereitung und Teigruhezeiten überprüft, Temperaturen kontrolliert, Garzeiten betrachtet, Vorteige sowie unsere verschiedenen Sauerteige „unter die Lupe“ genommen, Rohstoffe überprüft, Lager und Warenbestand gesichtet.... kurz und gut, der gesamte Betrieb wurde auf Herz und Nieren geprüft.

So ergaben sich z.B. ein paar kleine Veränderungen in den Rezepturen. Anstelle von Roggen-sauerteig bei Dinkelbrot verarbeiten wir nun einen Dinkelsauer, und unsere Roggenbrote sind jetzt zu 100% aus Roggen!

Am Ende wurden dann noch die unterschiedlichsten Gebäckproben am IGV gleich von mehreren Prüfern „auseinander“ genommen und bewertet.

Ihr & euer Dirk Weber

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

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

Frankenberg-Viermünden | 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 November 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** Lichtkorn-Roggenbrot 1 kg 3,20 €
süße Hefeknoten 3 Stück 2,05 €
- Dienstag:** Einkornvollkornbrot m. Leinsaat 500 g 2,80 €
Butterberliner 3 Stück 3,35 €
- Mittwoch:** Orketal-Landbrot 1 kg 3,00 €
Windbeutel 1 Stück 1,60 €
- Donnerstag:** Toscanabrötchen 3 Stück 1,45 €
Quarkbällchen 3 Stück 2,80 €
- Freitag:** Dinkelvollkornbrot m. Haselnüssen 500 g 2,80 €
Dinkelburlies mit Curry & Cranberry 2 Stück 1,30 €
- Samstag:** Herbstbrot 750 g 3,10 €
Butterbienenstich große Platte 4,25 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

im Verkaufsraum geht immer stetig weiter. Mir wäre es zwar lieber, wir würden uns schon auf der Zielgeraden befinden, doch davon sind wir noch ein großes Stück entfernt. Das, was bis jetzt fertig ist, ist richtig schön geworden und bei dem Gedanken daran wie es sein wird, wenn dann alles fertig ist - da bekomme ich jetzt schon Gänsehaut. Vor ein paar Tagen konnte ich schon mal das massive Holz für die Theke und Regale in der Schreinerei bewundern....

Jetzt haben sich die Temperaturen bedeutend geändert und somit auch unser Backzettel. Nach der langen Sommerpause haben wir jetzt z.B. wieder Nugatringe, Butterberliner und Quarkbällchen im Sortiment. Ebenso sind die ersten Plätzchen gebacken und die ersten Trüffel gemacht.

Vor kurzem hatten wir von unserem Verein „Die FREIEN BÄCKER e.V.“ Mitgliederversammlung, Weiterbildung und Tagung bei meinen befreundeten Kollegen Jörg und Fred Meffert, in Lemgo. Jeder von uns brachte verschiedene Brote mit. Diese wurden aufgeschnitten und schon ging es los: riechen, tasten, bestreichen und natürlich das Wichtigste - schmecken. Wow, was da für ein breitgefächertes Sortiment zur Begutachtung zusammengetragen wurde. Es gab da einige Proben, die so kleine Problembrote waren. Da wurde dann diskutiert und beraten, wie man es besser machen kann. Großartig und sehr spannend, welche Hilfestellungen gegeben wurden. Na ja und die ein oder andere Anregung bekommt man auch.

Eine neue Brotidee backen wir im November immer Dienstags: Einkornvollkornbrot mit Leinsaat. Wenn unser Brot nur annähernd so wird wie von meinen Kollegen der Biobäckerei Weber aus Winnenden, dann bin ich mehr als zufrieden. Das Brot war echt sensationell!

Ihr & euer Dirk Weber