

Reines Roggenbrot (Roggenvollkornbrot)



Der „alte Meister“ unserer Familie war Opa Hermann. Er war zu Kaiser's Zeiten Soldat und kannte das echte „Kommissbrot“. Es wurde aus Sparsamkeit oder aus der Not heraus nur mit Roggenmehl gebacken. Unser „Reines Roggenbrot“ wird nach dem Rezept von damals hergestellt. Der sehr weiche Teig aus 100% Roggenvollkornmehl/-schrot wird in Kastenformen gefüllt und dann drei Stunden gebacken. Reine Roggenteige müssen kräftig versäuert werden und haben daher einen herben, säuerlichen Geschmack.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Meersalz, Hefe.

Opa Schorses Uriges (Roggenmischbrot)



Opa Schorse liebte kräftige Brote. Nach seiner Vorgabe backen wir noch heute unser Uriges. Der fertige Brotteig lagert für 2-3 Stunden in großen Wannen und reift dabei langsam heran. Schließlich werden die Brotlaibe vorsichtig aus dem Teig „ausgehoben“, um die lockere Struktur nicht zu beschädigen. Nur leicht geformt werden sie in den heißen Ofen geschoben und lange gebacken. Dabei entsteht die typische dunkle und kräftige Kruste, die neben dem einzigartigen Geschmack auch die lange Frischhaltung garantiert.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Meersalz, Hefe.

Urtyp Bauernbrot (Roggenmischbrot)

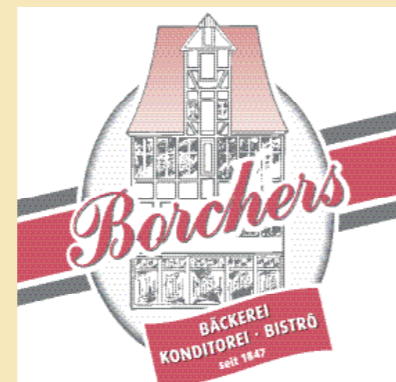


In der hannoverschen Altstadt gab es die Gaststätte „Zum Ochsen“, wo ganze Ochsen am Spieß gebraten wurden. Das dazu gereichte Brot musste ebenfalls rustikal und besonders kräftig sein. Dafür eignete sich am besten ein großer, lange gebackener Brotlaib. So entstand das Ochsenbrot, unser heutiges Urtyp Bauernbrot. Jeder Laib wiegt stattliche sechs Pfund und hat einen einmaligen Geschmack und eine Frische, die eine ganze Woche anhält. Natürlich teilen wir das große Brot auch in 1/2 oder 1/4 Stücke.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Meersalz, Hefe.

Ihr Wegweiser durch die Brotwoche

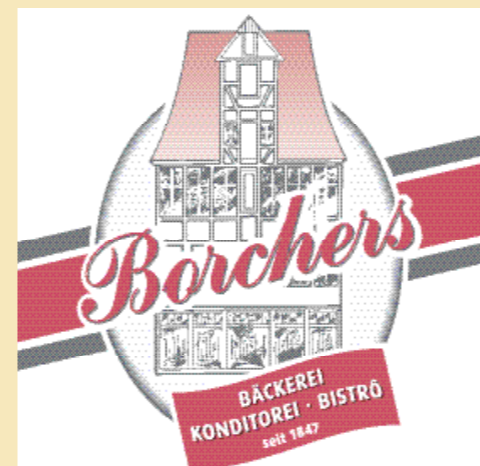
Brotspezialitäten	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Reines Roggenbrot				✓		
Roggenvollkorn-Schrotbrot		✓		✓	✓	
Hamburger Schwarzbrot			✓			
Vollkorn-Landbrot	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hafer-Vollkornbrot	✓					✓
Dinkel-Joghurt Vollkornbrot	✓		✓		✓	
Hafer-Dinkelbrot	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sonnenblumen Vollkornbrot		✓		✓	✓	
Kürbiskern Vollkornbrot		✓		✓	✓	
Haselnuss Vollkornbrot		✓	✓	✓	✓	
Saatenbrot mit Möhren & Mais	✓			✓		
Korn an Korn	✓		✓		✓	
Gersterbrot	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Müsli Brot			✓			
Opa Schorses Uriges	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Urtyp Bauernbrot	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Aroma Mehrkorn		✓			✓	
Pane di Varese	✓		✓		✓	✓



Wichtiger Hinweis: Mögliche Allergene sind in den Beschreibungen der Brote **fett gedruckt**. Die genaue Spezifikation liegt in der Artikelmappe in unseren Fachgeschäften aus.

Bäckerei · Konditorei · Bistro
Hildesheimer Straße 44 • 30169 Hannover
Telefon (05 11) 88 56 64
info@baeckereiborchers.de
www.baeckereiborchers.de

Fotos & Layout: Harald Winkler, www.backwarenfotos.de



Genuss-Guide für Brotliebhaber

Unsere Brotspezialitäten und was drin steckt

Gersterbrot (Roggenmischbrot)



Dieses typisch hannoversche Brot wird vor dem Backen unter einer offenen Gasflamme „gegerstert“. Dadurch entstehen die Bläschen auf der Oberseite und viele Röst- und Aromastoffe. Die Brote werden als „Angeschobene“ dicht an dicht auf den Herd gesetzt und 90 Minuten gebacken. Dabei entwickeln sich das einmalige Aroma und die sprichwörtliche Frischhaltung. Das ganze Herstellungsverfahren ist in unserer Broschüre „Gersterbrot“ dargestellt.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Meersalz, Hefe.

Roggenvollkorn-Schrotbrot (Roggenvollkornbrot)



Das ganze, volle Roggenkorn lassen wir in heißem Wasser aufquellen und erschließen dadurch seine wertvollen Inhaltsstoffe. Dieses „Brühstück“ und ein aus Roggenvollkornflocken hergestellter Sauerteig bilden die Grundlage für unser Roggenvollkorn-Schrotbrot. Mit seiner besonders saftigen Krume, der unschlagbaren Frischhaltung (bis zu zehn Tage) und dem unverwechselbaren Geschmack ist es eines unserer beliebtesten Brote. Ein echtes Kraftpaket aus der Natur!

Zutaten: Roggenvollkornschrot, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornflocken, Wasser), Meersalz, Hefe.

Müsli Brot (Roggenmischbrot)



Dieses besondere Brot ist eine Delikatesse. Feigen, Datteln, Cranberries, Rosinen, Haselnüsse und Mandeln sind die besonderen Zutaten. Lange Frischhaltung und stetige Aromaentwicklung geben diesem Brot seinen besonderen Charakter.

Zutaten: Roggenmehl, belebtes Wasser, Feigen, Weizenmehl, Cranberries, Datteln, Haselnusskerne, Mandeln, Sultaninen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Dinkelflocken, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornflocken, Kürbiskerne, Pflanzenöl, Meersalz, Hefe.