

Dinkel-Joghurt-Vollkornbrot (Dinkelvollkornbrot)



Dieses Brot wird zu 100 Prozent aus Dinkel hergestellt und ist damit eine echte Alternative, wenn Sie auf Weizen empfindlich reagieren. Verfeinert mit frischem Joghurt und hochwertigen gerösteten Sonnenblumenkernen ist es ein zwar leichtes, aber nicht weniger geschmackvolles Vollkornbrot.

Zutaten: Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, belebtes Wasser, Joghurt, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe.

Hafer-Vollkornbrot (Hafervollkornbrot)



Kaum ein heimisches Getreide ist für unsere Ernährung so wertvoll wie der Hafer. Nicht von ungefähr sagt man: „Den sticht wohl der Hafer“, wenn jemand vor Energie und Tatendrang nur so strotzt. Unser Hafer-Vollkornbrot wird zu 80 Prozent aus Hafervollkornflocken gebacken. Dazu kommen etwas Roggen- und Weizenvollkornmehl. Ein sehr mildes, fein säuerliches Vollkornbrot, das Ihr Wohlbefinden positiv beeinflussen wird.

Zutaten: Hafervollkornflocken, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Ölsaaten (enthält Sesam), Meersalz, Hefe.

Hafer-Dinkelbrot (Vollkornbrot)



Schon Hildegard von Bingen lobte den Dinkel als ein Getreide, das dem der es esse, ein rechtes Fleisch und ein gutes Blut mache. Die Seele werde froh und voll Heiterkeit. So gesehen ist unser Hafer-Dinkelbrot, wie wir heute vielleicht sagen würden, ein echtes „Wellnessbrot“. Es ist frei von Weizenanteilen und daher für viele Weizenallergiker sehr gut verträglich.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Hafervollkornflocken, Roggenvollkornmehl, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Ölsaaten (enthält Sesam), Meersalz, Hefe.

Vollkorn-Landbrot (Roggenvollkornmischbrot)



Auch wenn Sie kein Freund von groben Schrotbroten sind, müssen Sie auf Vollkornbrot nicht verzichten! Unser Vollkorn-Landbrot ist ein echtes Vollkornbrot aus Roggen- und Weizenvollkornmehl. Alle wertvollen Bestandteile des ganzen Korns sind enthalten, auch wenn die Körner sozusagen „unsichtbar“ bleiben. Das Vollkorn-Landbrot ist ein kräftiges Mischbrot mit ausgeprägtem Brotgeschmack und sehr guter Frischhaltung.

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

Saatenbrot mit Möhren & Mais (Roggenvollkornmischbrot)



Das Saatenbrot ist an Vielfalt seiner Zutaten kaum zu überbieten. Die Mischung aus Getreideflocken, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und weiteren Ölsaaten wird mit Sauerteig und Wasser zu einem Vorteig angesetzt. Dieser entwickelt über Nacht die zum Backen notwendige Säure und die einmaligen Aromen. Mit wertvollen Vollkornmehlen und Meersalz wird er zum Teig verarbeitet. Abgerundet mit reichlich Möhren und Mais wird unser Saatenbrot eine echte Spezialität.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), belebtes Wasser, Saatenmischung (enthält Sesam), Möhren, Mais, Meersalz, Hefe.

Pane di Varese (Weizenbrot)



Aus der Lombardei, der oberitalienischen Provinz um Mailand, stammt diese herrliche Brotspezialität, die nicht nur in Varese geschätzt wird. Ein Vorteig aus Weizenmehl, Wasser und kaum Hefe reift über Nacht heran und entwickelt feine Aromen und eine dezente Säure. Dieser Ansatz wird mit Weizenmehl und Wasser zu einem Teig geknetet und mit einem kräftigen Schuss Olivenöl veredelt. Nach Stunden der Ruhe, werden die Laibe geformt und so lange gebacken, bis die Kruste schön ausgebildet ist.

Zutaten: Weizenmehl, belebtes Wasser, Roggenmehl, Olivenöl, Meersalz, Hefe.

Hamburger Schwarzbrot (Roggenvollkornmischbrot)



Ganze Roggen- und ganze Weizenkörner werden bei konstanten 65°C über drei Stunden verquollen und dabei fermentiert. Ein Teil der im Korn enthaltenen Stärke wird dabei in Zucker umgewandelt. Das Ergebnis ist unser „Aromastück“ mit seinem unverwechselbar milden Geschmack. So wird dieses Vollkornbrot, dessen Frische über viele Tage erhalten bleibt, zum besonderen Genuss für Brotliebhaber.

Zutaten: Roggenvollkornschrot/-mehl, Weizenvollkornmehl/-schrot, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Meersalz, Hefe.

Korn an Korn (Roggenvollkornbrot)



Im ganzen, vollen Korn stecken alle wertvollen Inhaltsstoffe: Eiweiße, Mineralstoffe, Spurenelemente, „gute“ Fettsäuren und Vitamine. Nicht zu vergessen: die Ballaststoffe. Im Korn an Korn haben wir diese „Energiedichte“ in Brotform gebracht.

Ein 100-prozentiges Vollkornbrot, das ohne Form frei geschoben wird und dadurch seine besonders ausgeprägte Kruste bekommt.

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

Aroma-Mehrkorn (Weizenmischbrot)



„Edel sei das Brot, schmackhaft und gut!“ Auch wenn hier ein humanistischer Grundsatz zweckentfremdet wird, er passt doch zu diesem Leckerbissen, dessen Zutaten edel und gut kombiniert sind. Dieses Weizenmischbrot hat einen sehr hohen Anteil an Leinsaat und ganzen Weizenkörnern, die in einem besonderen Verfahren fermentiert und für unsere Ernährung zugänglich gemacht werden. Dabei entsteht ein einmaliger, mild aromatischer, fein süßlicher Geschmack für unbeschwertem Genuss.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenvollkornmehl, belebtes Wasser, Natursauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser), Leinsaat, gequollene Weizenkörner, Meersalz, Hefe.

Sonnenblumen Vollkornbrot (Roggenvollkornbrot)



Ein Roggenvollkornbrot mit vollmundigem Geschmack. Hochwertige Roggenvollkornschrote und weich gequollene ganze Roggenkörner harmonisieren besonders gut mit den Sonnenblumenkernen im Teig und auf der Kruste. Dieses Brot ist eine Variante unseres Roggenvollkornbrot.

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

Kürbiskern Vollkornbrot (Roggenvollkornbrot)



Dieses Roggenvollkornbrot enthält hochwertige Kürbiskerne, denen allerlei für die Ernährung förderliche Eigenschaften nachgesagt werden. Die ölhaltigen Samen des Kürbis sind bekömmlich, schmackhaft und stecken voller Energie. Eingebettet in unserem Roggenvollkornmehl entfalten sie ihren ganz besonderen, typischen Geschmack und machen diese Vollkornbrotvariante zu einem neuen Genusserlebnis.

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

Haselnuss Vollkornbrot (Roggenvollkornbrot)



Diese kernige, saftige Vollkornbrotspezialität ist ein Fest für alle, die das Besondere mögen. Ganze Haselnüsse werden sanft geröstet und dann in unseren Roggenvollkorn-Schrotteig eingebettet. Der Teig reichert sich beim Backen mit dem Aroma der Nüsse an und entwickelt so das einmalige Geschmackserlebnis. Dieses Brot ist ein köstlicher Begleiter zu kräftigen Käsesorten.

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