

Brot- Wochenkarte

Montag



Nussbauernbrot:

Triebmittel → Ura und Hefe

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Weizenmehl
- ⊗ Kümmel
- ⊗ geriebene Walnüsse

Verzierung:

- ⊗ drei kleine Löcher an der Oberfläche

Manchmal hat das Brot aufgrund der enthaltenen Nüsse **eine leicht gräuliche** Farbe.

Die **weißen Flecken** sind mitgebackenes Mehl.



Schubertbrot:

Triebmittel → Hefe und Sauerteig

- ⊗ Weizenvollkornmehl
- ⊗ Weizenmehl
- ⊗ Roggenvollkornmehl
- ⊗ Leinsamen
- ⊗ Sonnenblumenkerne

Verzierung:

- ⊗ Die ganze Brotoberfläche ist mit Sonnenblumenkerne und Leinsamen bestreut.

Dienstag



Maria- Brot:

Triebmittel → Hefe

- ⊗ Weizenvollkornmehl
- ⊗ Dinkelvollkornmehl
- ⊗ Sonnenblumenkerne

Verzierung:

- ⊗ drei Häufchen mit Sonnenblumenkerne mit jeweils einen Kürbiskern in der Mitte



Weißbrot:

Triebmittel → Hefe

- ⊗ Weizenmehl

Verzierung:

- ⊗ gepunktetes Kreuzmuster

Weißbrot ist mit Milch!!!



Roggenbrot:

Triebmittel → Sauerteig

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Roggenvollkornmehl

Keine Verzierung!



Karotten- Roggenbrot:

Triebmittel → Sauerteig

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Roggenvollkornmehl
- ⊗ Karotten

Keine Verzierung!

Mittwoch



Dinkelvollkornbrot:

Triebmittel → Backferment

- ⊗ Dinkelvollkornbrot
- ⊗ Sesam
- ⊗ Leinsamen
- ⊗ Sonnenblumenkerne
- ⊗ Kürbiskerne

Verzierung:

- ⊗ drei Blumen aus Kürbiskerne und mit Sesam bestreut

Dinkelvollkornbrot bröselt manchmal, da es kein Klebeeipweiß beinhaltet!!



Bauernbrot:

Triebmittel → Ura und Hefe

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Weizenmehl
- ⊗ Kümmel

Verzierung:

- ⊗ drei kleine Löcher an der Oberfläche



Roggenbrot:

Triebmittel → Sauerteig

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Roggenvollkornmehl

Keine Verzierung!

Donnerstag



Drei- Kornbrot:

Triebmittel → Backferment

- ⌘ Dinkelvollkornmehl
- ⌘ Weizenvollkornmehl
- ⌘ Kamutvollkornmehl
- ⌘ Sesam
- ⌘ Leinsamen
- ⌘ Sonnenblumenkerne
- ⌘ Kürbiskerne
- ⌘ geriebene Haselnüsse

Verzierung:

- ⌘ X mit Kürbiskerne und mit Sesam bestreut



Kartoffelbrot:

Triebmittel → Ura und Hefe

- ⌘ Roggenvollkornmehl
- ⌘ Weizenmehl
- ⌘ Kartoffeln
- ⌘ geriebene Walnüsse

Verzierung:

- ⌘ sechs Löcher entlang der Brotoberfläche

Manchmal hat das Brot aufgrund der enthaltenen Nüsse seitlich eine leicht gräuliche Farbe.

→ kein Schimmel



Roggenbrot:

Triebmittel → Sauerteig

- ⌘ Roggenmehl
- ⌘ Roggenvollkornmehl

Keine Verzierung!

Freitag



Kamutbrot:

Triebmittel → Backferment

- ⊗ Kamutvollkornmehl
- ⊗ Kamutweißmehl
- ⊗ Sonnenblumenkerne
- ⊗ Sesam

Verzierung:

- ⊗ ganze Brotfläche mit Sonnenblumenkerne bestreut



Bauernbrot:

Triebmittel → Ura und Hefe

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Weizenmehl
- ⊗ Kümmel

Verzierung:

drei kleine Löcher an der Oberfläche



Roggenbrot:

Triebmittel → Sauerteig

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Roggenvollkornmehl

Keine Verzierung!



Karotten- Roggenbrot:

Triebmittel → Sauerteig

- ⊗ Roggenmehl
- ⊗ Roggenvollkornmehl
- ⊗ Karotten

Keine Verzierung!