



Briegel:

- WEIZEN550,ROGGEN1150,Salz,Backmittel (mit GERSTENmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker),Hefe
- Die Briegel sind die "weißen" Seelen: Ein sehr weicher, lang und kühl geführter Teig, der auf der Stahlplatte ausgebreitet wird und dann, wenn er dort schön entspannen konnte, mit nassen Händen abgegriffen wird. Deshalb sieht jeder Briegel ein wenig anders aus.



Käsebriegel:

- WEIZEN550,ROGGEN1150,Salz,Backmittel (mit GERSTENmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker),Hefe; KÄSE, Paprika, Sesam
- Ein Briegel, der im Käse badet, bevor er aufs Blech gelegt wird (und zwar in dem leckeren Hartkäse der Hofkäserei Vosseler aus Bittenfeld)



Kipf:

- WEIZEN550,ROGGEN1150,Salz,Backmittel (mit GERSTENmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker),Hefe

Auch die Kipf sind wie Briegel oder Baguette aus einem über Nacht geführten Teig. Durch den Roggen sind die Kipf etwas kompakter, aber dafür geschmackvoller und bleiben länger frisch



Knusperkipf:

- WEIZEN550, ROGGEN1150, Salz, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker Hefe; Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam



Bürli:

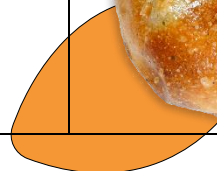
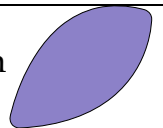
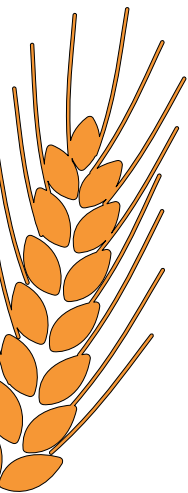
- WEIZEN550,ROGGEN1150,Salz,Backmittel (mit GERSTENmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker),Hefe
- Nur Samstags. Treten in 2er-, 3er- und 4er-Gruppen auf.

Ffn

Olivenfladen:

- 250 g
- WEIZEN550,ROGGEN1150,Salz,Backmittel (mit GERSTENmalz,LUPINE,Acerola,Rohrohrzucker),Hefe; Oliven, Olivenöl, Gewürze

Die schmecken nach Urlaub. Zart und geschmackvoll, optimal zum Grillen.





Frühstücksbrötchen:

- WEIZEN550, Hefe, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Salz, BUTTER
Mit oder ohne Mohn.
Immer donnerstags und samstags.



Laugenbrötchen:

- WEIZEN550, Hefe, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Salz, BUTTER; Lauge
Immer donnerstags und samstags.



Laugnbrezel:

- WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Hefe, Salz, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Lauge
Wie oft so ein Stückchen Teig im Laufe des doch kurzen Lebens in eine Hand genommen wird (oder zwei), bevor daraus dann eine "g'scheite" Brezel wird ...



Käse-Laugenzöpfe:

- WEIZEN550, MILCH, BUTTER, Käse, Hefe, Salz, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Lauge



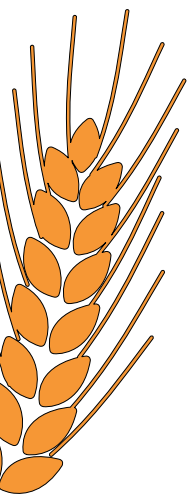
Dinkelbrötchen:

- DINKEL630, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Hefe, Salz
Ein leichtes Brötchen mit zarter Krume
Immer dienstags und donnerstags.



Dinkel-Laugenknoten:

- DINKEL630, Backmittel (mit GERSTENmalz, LUPINE, Acerola, Rohrohrzucker), Hefe, Salz; Lauge





Dinkel-Wurzelbrot:

- DINKEL630, Salz, Hefe, Backferment, Sbl-kerne

Nach einer Nacht im kühlen Raume kommt dieser Teig auf den Tisch, und je zwei Stränge (von denen einer zuerst noch ein Sonnenblumenbad nimmt) schlingen sich zusammen, um im heißen Ofen nicht so alleine zu sein ...



Dinkel-Weck:

- DINKEL630, Salz, Hefe, Backferment

Auch dies der langgeführte Dinkelteig ohne viel Schnickschnack. Aber diese Wecken sind im Gegensatz zu den Sonnenblumenwurzeln eher abgezwickte (aber gehaltvolle) Einzelgänger - nicht umsonst werden sie auch Knauzen genannt.

