



# Biohof Meibohm

## Bäckerei & Hofladen

### Zutatenliste/Gewicht/Preis

*Wenn nicht anders vermerkt, werden alle Brote aus Vollkorn gebacken!*

<b>Urbrot:</b>	100%Roggen, Sauerteig, Sesam, Leinsaat, Steinsalz, 1100g,, €5,30
<b>7-Kornbrot:</b>	60%Roggen, Dinkel, Hafer, Sauerteig, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Steinsalz, 1100g, €5,30
<b>Roggenfein:</b>	80%Roggen, Weizen, Sauerteig, Leinsaat, Sesam, Steinsalz, Hefe, 950g, €5,30
<b>Keimling:</b>	60%Roggen ( frisch gekeimte Roggenkörner ), Dinkelmehl, Sauerteig, Saatenmischung, Steinsalz, 900g, €4,50
<b>Dinkelbrot:</b>	100% Dinkel ( ganze Körner – vorgegart + Schrot ), Dinkelsauerteig, Steinsalz, Sesam ( in der Kruste ), 850g, €5,30
<b>Kifferschnitte:</b>	50% Dinkel, 50% Roggen, Dinkelsauerteig, gröstete Hanfkörner, Hanfmehl, Steinsalz, 750g, €5,20
<b>Nuß-Früchte:</b>	siehe 7-Korn + Nuß-Rosinenmischung, 750g, €5,30
<b>Sesamkruste:</b>	80% Weizen, 20%Roggen, Sauerteig, Leinsaat, Hefe Steinsalz, 950g, €5,50
<b>Müслиbrot:</b>	s.Sesamkruste + Nuß-Rosinenmischung, 950g, €5,50
<b>Dinkelkruste:</b>	50% Roggen, 50% Weizen, Sauerteig, Hefe, Steinsalz, 950g, €5,50
<b>Baguette (Körner/Kräuter)</b>	mit Körner(Saatenmischung) oder Kräutern (wechselnd), 90% Weizenmehl 550 und 10% Roggenvollkornmehl, Hefe, Steinsalz 380g/450g, €2,90/€3,30

<b>Baguette:</b>	Weizenmehl 550, Hefe, Steinsalz, 500g, €3,10
<b>Weizenvollkornbrötchen:</b>	Weizenvollkornmehl, Steinsalz, Hefe, 80g, €0,80
<b>helle Brötchen:</b>	Weizenmehl 550, Hefe, Steinsalz, 80g, €0,80
<b>Roggenbrötchen:</b>	70% Roggenmehl 1150, 30% Weizenmehl 550, Hefe, Steinsalz, 80g, €0,80
<b>Dinkelbrötchen:</b>	50% Dinkelvollkornmehl, 50% Dinkelmehl 1050, Hefe, Steinsalz 80g, €0,80
<b>Müslibrötchen:</b>	Weizenmehl ( davon 50% Weizenmehl 550 ), Hefe, Steinsalz, Nuß-Früchtemischung, 80g, €0,80
<b>Halb und halb:</b>	80% Weizenmehl 550, 20% Roggenvollkornmehl, Hefe, Steinsalz, Saatenmischung, 80g, €0,90
<b>Käsebrötchen:</b>	100% Weizenmehl 550, Hefe, Steinsalz, Käse, 80g, €0,90
<b>Fitmacher:</b>	s. 7-Kornbrot + geröstete Kürbiskerne und geraspelte Möhren, 750g, €5,20
<b>Traditionsbrot:</b>	75% Weizenmehl 550, 25% Roggenvollkornmehl, Joghurt ( im Sommer – Buttermilch ), 2% Hefe, Steinsalz, 850g, €5,20
<b>Helle Kruste:</b>	85% Weizenmehl 550, 15% Roggenvollkornmehl, Hefe, Steinsalz, 950g, €5,50
<b>Dinkelstuten:</b>	100% Dinkelmehl 1050, Joghurt, Milch, Butter, Zucker, Hefe, Steinsalz, 590g, €5,20
<b>Donnerstagskruste:</b>	25% Weizenvollkornmehl, 25% Roggenvollkornmehl, 25% Roggenmehl 1150, 25% Weizenmehl 550, Steinsalz, Hefe, 950g, €5,50
<b>Butterkuchen:</b>	Weizenmehl 550, Butter, Margarine, Zucker, Steinsalz, Hefe, Milch, gehobelte Mandeln, 1150g, €3,20
<b>Franzbrötchen:</b>	s. Butterkuchen ( ohne Mandeln, mit Zimt und Zucker ), 80g, €1,10
<b>Schokobrötchen:</b>	s. Franzbrötchen jedoch mit Schokosplitter, ohne Zimt, 80g, €1,10
<b>Käse/Obstkuchen:</b>	Dinkelmehl 1050, Butter, Milch, Backpulver, Zucker, Steinsalz, Quark, Eier, Joghurt, Obst, 1800g, € 40
<b>Buchweizen-Dinkelbrot:</b>	75% Dinkelvollkornmehl, 25% Buchweizenmehl, Hefe, Sauerteig, Steinsalz, geröstete Buchweizenkörner, Buchweizenschrot, 950g, €5,50
<b>Haferbrot:</b>	Dinkelvollkornmehl, gekochter Hafer, Hefe, Sauerteig, Steinsalz, 530g, €5,10

