

Die kräftigen und lange haltbaren Brote



Kraft-Ballast-Brot 1000g
Sauerteig – 50% Roggen-, 50% Weizenvollkornmehl*, Möhren*, Sauerteig*, Wasser, Meersalz, Deko: Sesam*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Haferflocken*, Kürbiskerne*



Körner-Nuss-Brot 750g
Sauerteig – 60% Weizen- und 40% Roggenvollkornmehl*, Sauerteig*, Buchweizen*, Mohn*, Leinsaat*, Sesam*, Sonnenblumenkerne*, Haselnüsse*, Wasser, Meersalz, Deko: Mohn*, Leinsaat*, Sesam*, Buchweizen*, Sonnenblumenkerne*



Rheinisches Schrotbrot 500g – Sauerteig – 100% Roggenschrot*, Zuckerrübensirup*, Sauerteig*, Wasser, Meersalz



Das Falken 1000g – Sauerteig
70% 1150er Roggenmehl*, 30% 1050er Weizenmehl*, Sauerteig*, Wasser, Meersalz



Berliner Landbrot 750g
Sauerteig – 40% Roggenvollkornmehl*, 40% 1150er Roggen- und 20% 1050er Weizenmehl*, Sauerteig*, Wasser, Meersalz, Deko: 1150er Roggenmehl*



Roggenbrot 1000g
Sauerteig – 100% Roggenvollkornmehl*, Sauerteig*, Wasser, Meersalz, Deko: 1150er Roggenmehl*



Bio-Paillasse-Wurzel, Bio-Paillasse-Knoten
550er Weizenmehl*, Wasser, Gerstenmalzmehl*, Gluten*, Meersalz, Hefe, Acerolakirschlorpulver*



Bio-Paillasse körnig
550er Weizenmehl*, Wasser, Gerstenmalzmehl*, Gluten*, Gerstenmalzsirup*, Meersalz, Hefe, Acerolakirschlorpulver*, Deko: Sonnenblumenkerne*, Leinsamen*, Sesam*, Haferflocken*



Bio-Paillasse Feta
550er Weizenmehl*, Wasser, Feta*, Paprika*, Peperoni*, Gluten*, Gerstenmalzmehl*, Meersalz, Hefe, Acerolakirschlorpulver*



Die Hefespezialitäten



Französisches Landbrot 500g
Hefe – 65% 1050er Weizenmehl*, 25% 550er Weizenmehl*, 10% 1150er Roggenmehl*, Wasser, Hefe, Meersalz, Deko: 1150er Roggenmehl*



Steinofenbaguette – Natur
Hefe – 65% 550er Weizenmehl*, 35% 1050er Weizenmehl*, Gerstenmalzsirup*, Wasser, Meersalz, Hefe



Zwei-Korn-Toast 500g – Hefe – 95% 1050er Weizenmehl*, 2,5% Haferkörner*, 2,5% Gerstenkörner*, Butter*, Backmalz*, Vollmilch*, Honig*, Hefe, Wasser, Meersalz

Steinofenbaguette – Olive
Hefe – wie oben, zusätzlich Oliven*

Steinofenbaguette – Tomate
Hefe – wie oben, zusätzlich Tomaten*

Die Dinkelspezialitäten



Dinkelbrot 750g
Backferment – 100% Dinkelvollkornmehl*, Backferment*, Wasser, Meersalz, Deko: Dinkelschrot*



Essener-Brot 500g
Sauerteig – 46% Dinkelvollkornmehl*, 34% gekeimte Roggenkörner*, 20% 1150er Roggenmehl*, Sauerteig*, Sonnenblumenkerne*, Roggenflocken*, Leinsaat*, Wasser, Meersalz, Deko: Haferflocken*, Leinsaat*, Sonnenblumenkerne*, Sesam*



Kamutbrot 500g
Backferment – 32% Dinkelvollkornmehl*, 32% 1050er Dinkelmehl*, 32% Kamut*, Sesam*, Wasser, Meersalz, Deko: Sesam*, Buchweizen*



Dinkel-Baguette
Hefe – 100% Dinkelvollkornmehl*, Pflanzenmargarine*, Acerolakirschlorpulver*, Wasser, Hefe, Meersalz

Die milden und sehr bekömmlichen Brote



Schulbrot 750g
Sauerteig – 35% Roggenvollkornmehl*, 35% 630er Dinkelmehl*, 20% Dinkelvollkornmehl*, 10% Hafer*, Buttermilch*, Agavendicksaft*, Sauerteig*, Wasser, Meersalz



Kürbiskernbrot 1000g
Backferment – 70% Roggen- und 30% Weizenvollkornmehl*, Backferment*, Kürbiskerne*, Wasser, Meersalz, Deko: Kürbiskerne*



Sesambrot 1000g
Backferment – 70% Weizen- und 30% Roggenvollkornmehl*, Backferment*, Sesam*, Wasser, Meersalz, Deko: Sesam*



Vierkornbrot 1000g
Backferment – 40% Roggen-, 40% Weizen-, 10% Hafer- und 10% Gerstenvollkornmehl*, Backferment*, Wasser, Meersalz, Deko: Roggenvollkornmehl*

Die »Süßen«



Butter-Hefezopf
Hefe – 100% 550er Weizenmehl*, Vollmilch*, Butter*, Ei*, Rohrzucker*, Backmalz*, dekoriert mit Mandeln*, mit Ei abgeglänzt, Hefe, Meersalz



Rosinenbrot 500g
Hefe – 500g, 50% Weizenvollkornmehl*, 50% 550er Weizenmehl*, Sultaninen*, Pflanzenmargarine*, Haselnüsse*, Rohrzucker*, Vollmilch*, Hefe, Meersalz



Früchtebrot 500g
Hefe – Weizenvollkornmehl*, Sultaninen*, Feigen*, Datteln*, Aprikosen*, Pflaumen*, Haselnüsse*, Hefe, Wasser, Meersalz

* Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau DE-006-ÖKO-Kontrollstelle

SlowBaking



BioBackHaus. Leib GmbH
Bahnhofstraße 6/8 · 14612 Falkensee
Telefon 033 22/5 03 00
Telefax 033 22/50 30 30
info@das-BioBackHaus.de
www.das-BioBackHaus.de