

# BACKWAREN-ÜBERSICHT

Stand: 12. April 2021

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Schönwalder	Schönwalder	Schönwalder	Schönwalder	Schönwalder
Wandlitzer	Wandlitzer	Wandlitzer	Wandlitzer	Wandlitzer
Gourmetbrot			Gourmetbrot	Gourmetbrot
Kastenweißbrot	Kastenweißbrot	Kastenweißbrot	Kastenweißbrot	Kastenweißbrot
		Walnussbrot		

## Wandlitzer (Roggenvollkornbrot) (750g)

(Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Roggensauerteig, Salz)

Reines Roggensauerteigbrot aus Roggen vom Biohof Gerstel. Dieser Roggen hat die Gemeinde niemals verlassen. Wir backen es mit Wasser, Salz, Roggen und einem Schrotanteil, denn das verlängert die Frischhaltung und es gibt auch mehr zu kauen.

(Ein reines Roggenbrot sollte nicht warm aufgeschnitten und gegessen werden. Es legt in den ersten zwölf Stunden noch an Geschmack und Verträglichkeit zu.)

1 BE = 30g

## Schönwalder (Roggenmischbrot) (750g)

(Roggenvollkornmehl, Wasser, Weizenmehl 550, Roggensauerteig, Salz)

Feiner Wandlitzer Roggen (60%) trifft sanften Weizen (40%) in einem Sauerteigbrot, das für den Alltag genauso geeignet ist, wie für das Wochenende oder ein Fest. Zum Schinken, zur Suppe, zu Marmelade oder Käse – dieses Brot passt immer.

(Es hält nicht ganz so lange frisch wie das reine Roggensauerteigbrot, aber meistens ist es ohnehin schnell aufgeessen.)

1 BE = 25g

## Gourmetbrot (Weizenbrot französischer Art) (750g)

(Weizenmehl 550, Wasser, Rübensirup, Salz, Hefe)

Ein langsames Brot aus Weizenmehl, Wasser und Hefe. Es braucht 3-4 Tage, um seinen Geschmack zu entwickeln. Das Brot schmeckt wie ein Geheimnis und passt auch hervorragend zum Grillabend.

1 BE = 20g

# BACKWAREN-ÜBERSICHT

## Walnussbrot (500g)

(Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Walnusskerne, Roggensauerteig, Salz)

Roggensauerteigbrot mit kräftigen Walnüssen – eine starke und besondere Geschmackskombination. Dem bekannten und beliebten Wandlitzer werden Walnusskerne hinzugefügt. Dadurch wird es noch sättigender. Deshalb wird es auch nur im 500g Laib gebacken.

Ein Brot für das Frühstück ebenso wie für ein Picknick oder abends zu Käse und Wein.

1 BE = 30g

## Kastenweißbrot (500g)

(Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl, Roggenmehl, Weizensauerteig, Öl, Salz)

Ein helles Brot aus einer besonderen Mehlmischung. Dadurch passt es gut zu Käse, Wurst oder Marmelade und Honig.

1 BE = 20 g

## Sauerteigbrötchen

(Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl, Roggenmehl, Weizensauerteig, Öl, Salz)

Feine Frühstücksbrötchen mit Sauerteig und einer besonderen Mehlmischung. Die dürfen auch gerne mal bis zum nächsten Tag liegen. Man kann sie auch sehr gut einfrieren. Egal ob aufgebacken oder nicht, sie schmecken immer noch gut.

## Das Normale (Hefibrötchen)

(Weizenmehl 550, Wasser, Öl, Hefe, Zucker, Salz)

Das klassische Brötchen mit einer besonderen Note. Etwas mehr Zeit und ein kleiner Kniff und schon sind sie etwas Besonderes.

1 Stück = 2,75 BE

## Seelen

(Weizenmehl 550, Wasser, Salz, Hefe, ggf. Kümmel, Sesam, Käse)

Kräftig wie kleine Brote und so lecker wie Frühstücksbrötchen. Die Seelen sind vielfältig und wandelbar wie das Backhandwerk selbst. Variationen mit Kümmel + Salz, Sesam, Käse.

1 Stück = 4,5 BE

# BACKWAREN-ÜBERSICHT

## Sesambrötchen

(Weizenmehl 550, Wasser, Öl, Hefe, Zucker, Salz, Sesam)

Ein feines, leichtes Brötchen mit Bestreu aus Sesam. Es eignet sich auch gut als Hamburgerbrötchen.

1 Stück = 3 BE

## Mohnbrötchen

(Weizenmehl 550, Wasser, Öl, Hefe, Zucker, Salz, Mohn)

Ein Brötchen fein und leicht mit Bestreu aus Mohn. Obwohl es nicht süß ist, passt es besonders gut zu süßem Aufstrich.

1 Stück = 3 BE

## Schusterjungen / Sonnenschuster

(Roggenvollkornmehl, Wasser, Weizenmehl 550, Roggensauerteig, Salz, ggf. Sonnenblumenkerne)

Kräftige Brötchen zum Frühstück ebenso wie zum Feierabend. Lange haltbar durch den Roggenvollkornanteil.  
In Variation auch mit Sonnenblumenkernen.

## Splitterbrötchen

(Weizenmehl 550, Butter, Zucker, Ei, Hefe)

Dieses Kleingebäck weckt Erinnerungen oder kann zu einer Erinnerung werden. Die Kombination aus Leichtigkeit und vollem Geschmack ist sowohl zum Frühstück als auch zum Kaffeetrinken willkommen.

## Butterkuchen

(Weizenmehl 550, Milch, Butter, Zucker, Weizensauerteig, Ei, Mandeln, Hefe, Salz)

Der Klassiker darf auch im Backwarium nicht fehlen. Genau wie von Oma gebacken. Luftig leicht und gut bekömmlich schmeckt er zu einer Tasse Kaffee oder Tee nach einer Runde durchs Dorf oder zum Feierabend.

Pro Stück 2,76 BE

## Streuselkuchen

(Weizenmehl 550, Milch, Butter, Zucker, Weizensauerteig, Ei, Hefe, Salz)

Auch ein alter Bekannter aus Omas Zeiten. Der weiche Kuchenteig belegt mit schlichten Streuseln, die eine leicht knusprige Note einbringen. In den Jahreszeiten mit frischem Obst werden wir ihn sicher auch noch in Variationen anbieten.

Pro Stück 2,76 BE