Ein Auszug unserer Bio-Backwaren

Unser komplettes Brot und Kleingebäck wird in Bio-Qualität hergestellt.

Kleingebäck

Vollkornsemmeln
100% Weizen, Bio-Backmittel, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe und Sesam, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne

Dinkelschuberl
100% Dinkel, Bio-Backmittel, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe

Weltmeisterbrötchen
Mehrkornbrötchen - 60% Vollkorn, Weizen, Roggen, Hafer, Leinsamen, Bio-Backmittel, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe, Mohn-Sesammischung

Innspitz
Mehrkornstangerl - Dinkel, Roggen, Hafer, Leinsamen, Bio-Backmittel, Meersalz, belbtes Wasser, Hefe

Urspitz
Urdinkel, Bio-Backmittel, Hefe, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Meersalz, belebtes Wasser

Dinkelvollkornbreze
Dinkelmehl, Bio-Backmittel, Meersalz, Hefe, Sonnenblumenöl, belebtes Wasser

helle Brotsorten - mit Auszugsmehl, ohne Sauerteig

Kastenweißbrot (500g)
100% Weizenmehl T550, Bio-Backmittel, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe

Dinkel-Pur (750g)
50% Dinkelvollkornflocken, 50% Dinkelmehl T630, Bio-Backmittel, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe

Weißbrote

Ciabatta (250g)
Weizenmehl, belebtes Wasser, Vorteig, Meersalz, Hefe, Olivenöl

franz. Landweißbrot (500g)
Weizenmehl, WZ-Vollkornmehl, belebtes Wasser, Vorteig, Meersalz, Olivenöl

Steinofenbaguette (250g)
Weizenmehl, belebtes Wasser, Vorteig, Meersalz, Hefe, Olivenöl

Brotsorten - mit Auszugsmehl und Sauerteig

Kartoffelweckerl (500g)
50% Weizen, 50% Roggen, Kartoffelflocken, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser

Buttermilchbrot (750g)
60% Weizen, 40% Roggen, Buttermilch, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser

reines Roggenbrot (500g, 1000g)
100 % Roggen, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser

Mühlberger (500g, 1000g)
70% Roggen, 30% Weizen, Sauerteig, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe, Brotgewürz

Vollkornbrote - mit Frischflocken und Sauerteig

Dinkel-Aktiv-Brot (500g)
50% Dinkel, 50% Roggen, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser

Dinkel-Amaranth (500g)
40% Amaranth 40% Dinkel, 20% Roggen, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser, Sesam, Sonnenblumenkerne

kerniges Laiberl (500g)
50 % Roggen, 50% Weizen, Sauerteig, Meersalz, Hefe, Leinsamen, Sesam, Kürbiskerne

Vollkornbrote - hefefrei, mit Sauerteig

Roggen-Frischling (500g, 750g)
100% Roggenfrischflocken, Sauerteig, Meersalz, belebtes Wasser

Dinkelkeimling (500g)
50% Roggenfrischflocken, 50% Dinkelfrischflocken, Dinkelkeimlinge, Sauerteig, Meersalz, belebtes Wasser

Premiumbrote

Inntaler-Holzofenbrot (1500g)
70% Roggenfrischflocken, 30% Dinkelfrischflocken, Sauerteig, Meersalz, belebtes Wasser, Hefe, Brotgewürz

Walnussweckerl (250g)
100 % Roggen, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser, Walnüsse

Bärlauchweckerl (250g)
50% Roggen, 50% Weizen, Sauerteig, Meersalz, Hefe, belebtes Wasser, Bärlauch

Online-Bestellung

Schreiben Sie uns eine E-Mail mit ihrer Bestellung! Versand innerhalb Deutschland und Österreich zum Inlandsporto möglich. **info@brotgalerie.de**

Holzofenbrot

"Richtiges Bauernbrot im Holzofen backen - das konnten nur die Alten." So einfach kann man das nicht sagen, meinen wir. Am besten, Sie bilden sich Ihr eigenes Urteil, und erleben mit, wie unser herrliches Holzofenbrot gebacken wird! Geniessen Sie unser ofenfrisches Holzofenbrot mit allen Sinnen. Nach alter Tradition in Handarbeit im Holzbackofen gebacken.

immer freitags und auf dem Bauernmarkt!