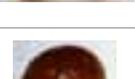


Brotfahrplan

Der Bäcker Strohmaier bietet über die ganze Woche ein immer wechselndes Sortiment an verschiedenen Broten an.

		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	Weizen	Roggen	Dinkel	Weizen-Vollkorn	Roggen-Vollkorn	Dinkel-Vollkorn	Sauer-teig	Hefe	Jod-salz	Weizen-eiweiß	Beschreibung
	Weizenmischbrot	•	•	•	•	•	•	75 %	25 %					•	•	•		Milder, aromatischer Geschmack
	Schwarzwälder	•	•	•	•	•	•	75 %	25 %					•	•	•		Mild, abgerundeter Geschmack
	Vesperlaib	•	•	•	•	•	•	75 %	25 %					•	•	•		Für den kleinen Haushalt, mildes Aroma
	Bauernbrot	•	•	•	•	•	•	70 %	30 %					•	•	•		Herzhaft und aromatisch, mit guter Kruste
	Jubiläumskruste	•	•	•	•	•	•	70 %	30 %					•	•	•		Kräftiges Aroma, mit rustikaler Kruste
	Aldinger Laib	•	•	•	•	•	•	70 %	30 %					•	•	•		Rustikales, herzhaftes, kräftiges Geschmackserlebnis
	Netzbrot			•				85 %	15 %						•	•		Eingenetzter Teig, grobe Porung, sehr gute Frischhaltung
	Roggenmischbrot	•	•	•	•	•	•	30 %	70 %					•	•	•		Mit geröstetem Roggenmalz, sehr geschmackvoll
	Kümmelbrot	•	•	•	•	•	•	30 %	70 %					•	•	•	•	Aromatischer Geschmack mit Kümmel
	Kosakenbrot					•		30 %	70 %					•	•	•	•	Herzhaft, mit kräftiger Kruste, gute Frischhaltung

		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	Weizen	Roggen	Dinkel	Weizen-Vollkorn	Roggen-Vollkorn	Dinkel-Vollkorn	Sauer-teig	Hefe	Jod-salz	Weizen-eiweiß	Beschreibung
	Roggenbäcker	•		•		•	•		100 %					•	•	•		Reines Roggenbrot, auch für Weizenallergiker geeignet, sehr gute Frischhaltung
	Mehrkornbrot		•			•		40 %	20 %		7 %	7 %	7 %	•	•	•		Mit 6 % Mais, 6 % Gerste, 7 % Hafer, Sonnenblumenkerne und Leinsamen
	Kornkruste		•		•		•	45 %	30 %		6 %	7 %	7 %	•	•	•	•	Mit 5% Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen und geröstetem Roggenmalz
	Fitnessbrot	•		•		•		50 %	50 %					•	•	•	•	Mit Bananen, Kartoffeln, Sojaschrot und Sonnenblumenkerne
	Dinkel-Vollkornbrot	•		•			•						100 %	•	•	•		Dinkel-Vollkornbrot, besonders hochwertig, auch für Weizenallergiker geeignet
	Äbler		•		•		•	40 %	20 %	40 %				•	•	•	•	Kartoffelflocken, mildes Aroma, gute Frischhaltung
	Kartoffelkruste		•		•		•	40 %	20 %	40 %				•	•	•	•	Kartoffelflocken, mildes Aroma, gute Frischhaltung
	Kornbrot	•	•	•	•	•	•		40 %		5 %	55 %		•	•	•		Das besonders Kernige
	Baguette	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Knusprig, viel Aroma durch Vorteig und lange Teigführung

		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	Weizen	Roggen	Dinkel	Weizen-Vollkorn	Roggen-Vollkorn	Dinkel-Vollkorn	Sauer-teig	Hefe	Jod-salz	Weizen-eiweiß	Beschreibung
	Kleines Baguette	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Knusprig, viel Aroma durch Vorteig und lange Teigführung
	Pariser Weißbrot	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Aromatisch und mild durch lange Teigführung
	Kipf	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Aromatisch und mild durch lange Teigführung
	Ciabatta	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Mit Olivenöl, wattige Krume
	Wurzelbrot	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Mit viel Zeit hergestellt (48 Std.), natürlicher Geschmack, gute Frischhaltung
	Kornspitzstange					•	•	80 %			6 %	7 %	7 %		•	•	•	Das kernige Baguette, knusprig lecker
	Toastbrot	•	•	•	•	•	•	100 %							•	•	•	Über viele Jahre mit Gold/sehr gut ausgezeichnet
	Laugenstange						•	100 %							•	•	•	Das kleine Baguette belaut und mit Salz bestreut