

BROTFAHRPLAN

Kornprobst
Bäckerei Konditorei
Bestes Brot seit 1746

Diese Sorten backen wir jeden Tag: Hausbrot, Sonnenblumenbrot, Kastenweißbrot, Baguette

BACKWAREN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG
Dunkles Sonnenblumenbrot						
Zwiebelbrot						
Gutsherrnbrot						
Uropas Natursauerteigbrot						
Kreuzerbrot						
Bauernbrot						
Zunftbrot						
Münsterländer						
100% Roggenbrot						
Dachauer-Brot						
Vollkornquarkbrot						
Finnenbrot						
PUR PUR Brot						
Wurzelbrot						
Klostersechskornbrot						
Walnussknoten Bündener Art						
Krustenbrot m. Roggen, Weizen & Dinkel						
Bio Schrot & Saat						
Holzhacker						
Voll Gut Brot						
Vollkornsonnenblumenbrot (gerade Woche)						
Chia-Dinkelvollkornbrot (ungerade Woche)						
UNSERE DINKELPRODUKTE:						
Dinkelvollkornbrot (Weckenform 500g)						
Dinkelsprossenbrot						
Dinkel-Rustico-Baguette						
Buchweizenbrot m. Walnüssen & Dinkelmehl						
Dinkelkrusti						
Dinkerl						
SPEZIAL-SEMMELN:						
Buchweizen-Semmel						
Roggensemmel						
Vinschgauer						
BROTE MIT LANGZEITFÜHRUNG: (siehe auch Rückseite)						
Wilder Joe (Dinkelmehl m. wilder Hefe & Dinkelruchmehl)						
Baguette Wilder Joe (Dinkelmehl m. wilder Hefe & Dinkelruchmehl)						
Uriges 36 (m. Urgetreidemehl, wilder Hefe, Karotten & Walnüssen)						
Kamut 36 (m. Weizen, Kamutmehl, wilder Hefe & geröstetem Sesam)						
Dinkelmeersalzkruste (m. Dinkelmehl, wilder Hefe & Meersalzkruste)						

BROTE MIT SPEZIELLEM URGETREIDE & WILDER HEFE



MITTWOCH

Wilder Joe

mit Dinkelmehl, wilder Hefe
und Dinkelruchmehl



DONNERSTAG

Uriges 36

mit Urgetreidemehl, wilder Hefe,
Karotten und Walnüssen



FREITAG

Kamut 36

mit Weizen-, Kamutmehl,
wilder Hefe und geröstetem Sesam



SAMSTAG

Dinkelmeersalzkruste

mit Dinkelmehl, wilder Hefe
und Meersalzkruste

Traditionelle Bäcker-
kunst gepaart mit
modernen Verfahrens-
techniken ergibt wahre
Feinschmeckerbrote.

Durch die lange Teigführung von ca. 36 Stunden werden die FodMaps (schwer verdauliche, im Getreide enthaltenen Kohlehydrate) abgebaut und Vitamin B12 bildet sich. Somit sind diese drei Brote besonders bekömmlich.

Zudem haben die Brote durch besondere, kombinierte Teigführungsarten (Vorteige, Kochstück und erhöhte Wasserzugabe) eine sehr gute Frischhaltung. Es bildet sich dadurch ein einzigartiges Aroma.

Die Brote zeichnen sich durch eine saftige Krume und eine zartsplittige Kruste aus, diese entsteht durch ein spezielles Backverfahren.