



# ÄCKEREI PFATISCHER

## Zusammensetzung unserer Brotsorten

*stand 31.03.22*

### Fuchstaler Landbrot tglich

Roggenmischbrot mit 65% Roggenmehlanteil, mit gehacktem Gewürz (Fenchel, Kümmel, Koriander), Natursauerteig, Ursalz, Hefe

750 g a´ 2,80 €

1000g a´ 3,50 €

### Bauernbrot tglich

Roggenmischbrot mit 65% Roggenmehlanteil, mit ganzen Gewürzen (Kümmel und Fenchel) Natursauerteig, Ursalz, Hefe

1000g a´ 3,50 €

### Krustenbrot tglich

Roggenmischbrot mit 65% Roggenmehlanteil, mild gewürzt (ganz wenig gemahlenes Gewürz, Fenchel, Kümmel und Koriander), Natursauerteig, Ursalz, Hefe

1000 g a´ 3,50 €

### Hausbrot tglich

Roggenmischbrot mit 65 % Roggenmehlanteil, ungewürzt, Natursauerteig, Ursalz, Hefe

1000g a´ 3,30 €

### Roggenbrot tglich

90% Roggenmehl, 10% Weizenmehl, Natursauerteig, Ursalz, keine Hefe!,

1000 g a´ 3,80 € ohne Gewürz

1000 g a´ 4,00 € mit Gewürz

500 g a´ 2,40 € ohne Gewürz

500 g a´ 2,60 € mit Gewürz

### Pfänder tglich

Roggenmischbrot mit 65 % Roggenmehlanteil, Natursauerteig, Ursalz, Hefe

500 g a´ 2,00 € mit oder ohne Kümmel

### Zwiebelbrot auf Bestellung

Roggenmischbrot mit 65 % Roggenmehlanteil, ungewürzt, Natursauerteig, Ursalz, Hefe mit Zwiebeln

500 g a´ 3,00 €

### Sonnenblumenbrot tglich

Roggenmischbrot mit 65 % Roggenmehlanteil, ungewürzt, Natursauerteig, Ursalz, Hefe mit Sonnenblumenkernen

500 g a´ 3,00 €

Kürbiskernbrot täglich

Roggenmischbrot mit 65 % Roggenmehlanteil, ungewürzt, Natursauerteig, Ursalz, Hefe mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam, und Kürbiskernen

500 g a´ 3,00 €

Kornbrot täglich

Roggenmischbrot mit 65 % Roggenmehlanteil, ungewürzt, Natursauerteig, Ursalz, Hefe Mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam

750 g a´ 3,20 €

Biologisches Vollkornbrot täglich

Reines Vollkornbrot mit Roggenschrot, Dinkelvollkornschrot, 50% Roggenmehl 50% Dinkelvollkornmehl aus biologischem Anbau, Hefe, Ursalz, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Natursauerteig

1000 g a´ 5,80 €

Biologisches Dinkelbrot aus rein biologischen Dinkelmehl (nur Donnerstag)

98 % frisch gemahlene Dinkelmehl aus biologischem Anbau, Ursalz, Natursauerteig, keine Hefe kein Gewürz

750 g a´ 4,50 € mit Dinkelflocken oder Sonnenblumenkernen

Kürbissnussbrot (nur Freitag auf Bestellung 1,5 Tage vorher!)

Grundteig des Kürbiskernbrot, mit Kürbiskernen, Walnüssen, Haselnüssen, Sonnenblumenkernen, mit Hefe, Natursauerteig, Ursalz

500 g a´ 3,50 €

Dinkelbaguette (nur Samstag und Donnerstag)

Baguette aus 80% Dinkelmehl, 20% Maismehl, Hefe, Ursalz,

300 g a´ 2,50 €

Ciabatta (nur Samstag auf Bestellung)

Italienisches Weißbrot aus Weizenmehl, Natursauerteig, Olivenöl, Ursalz, Hefe

250 g a´ 2,50 €

Knäcke Brot (tägl.)

Dinkelmehl 630er, Ursalz, Leinsamen, Sesam, gerösteter Malz, Sonnenblumenkerne, , Hefe

250 g a´ 3,00 €

Biologisches Holzmacher-Dinkelbrot täglich

50% Dinkelmehl/50% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Wasser, gemahlene Brotgewürz, Ursalz

500 g a´ 3,30 €

Karottenkornbrot (Dienstag und Freitag)

Roggenmischbrot, 65% Roggenmehlanteil, mit Karotten, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Hefe, Ursalz

750 g a´ 4,00 €

Biologisches Chiabrot (Mittwoch und Freitag)

100%iges Vollkornbrot, frisch gemahlene Dinkel- und Roggen Vollkornmehl, Dinkelmehl, Chiasaat, Walnüsse, Quark, Kartoffeln, Kümmel, gemahlener Fenchel + Koriander,

Natursauerteig, Ursalz, Wasser, Hefe **500 g = 3,80 €**