



# Unser Brotkalender

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	SA	
<b>Achtziger</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Kraftmabrot</b>	✓	✓	✓	✓	✓		
<b>Zwiebelbrot</b>				✓		✓	
<b>Sonnenblumenbrot</b>			✓		✓		
<b>AOK-Brot</b>	✓				✓		
<b>Sovitalbrot</b>			✓				
<b>Kirchbäckbrot</b>	✓	✓		✓	✓	✓	
<b>BIO-Roggen-vollkornbrot</b>			✓			✓	
<b>BIO-Dinkel-schrotbrot</b>	✓				✓		
<b>Urgetreide-Sechskornbrot</b>	✓	✓		✓	✓		
<b>Finnenbrot</b>		✓					
<b>Burgstädter Mühlenbrot</b>				✓		✓	
<b>Wurzelbrot</b>			✓			✓	
<b>Weißbrot</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Brot der Saison</b>		✓			✓		

laktosefrei

vegan

bio

# Tradition & Handwerk



## Achtziger

Unser Roggenmischbrot erhält seinen Namen durch den ungewöhnlich hohen Anteil an Roggenmehl (80 %). Der Sauerteig bewirkt seine sehr gute Frischhaltung. Es enthält Mehl, Wasser und Salz und keine Backhefe.

## Kraftmabrot

Hier wird dem Roggenmischbrotteig noch geröstete Gerste zugesetzt, dabei entsteht die dunkle Farbe der Krume.

## AOK-Brot



In Zusammenarbeit mit der namensgebenden Krankenkasse entstand dieses bekömmliche Brot. Wichtig: Im AOK-Brot ist nur noch 0,5 % Salz enthalten. Leider nicht auf Rezept. 😊

## Sovitalbrot

Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Haferflocken beschleunigen unseren Verdauungstrakt reichlich. Für den abgerundeten Geschmack sorgt das Röstmalz im Teig.

## Kirchbäckbrot



Dieses Brot finden Sie nur bei uns. Es besteht zu 90 % aus Roggen und Roggenflocken. Die kräftige Kruste mit Schrot bestreut, gibt ihm den herzhaften Geschmack. Es enthält keine Backhefe.

## BIO-Roggenvollkornbrot



Sozusagen Natürlichkeit pur. Es besteht zu 100 % aus Roggenmehl und enthält keine Hefe. Das Roggenvollkornmehl für unser Brot kommt aus kontrolliert biologischem Anbau.

## BIO-Dinkelschrotbrot



Ein Vollkornbrot mit Dinkel aus kontrolliert biologischem Anbau. Es erinnert an das Schrotbrot unseres Großvaters.

## Urgetreide-Sechskornbrot

Dieses im Kasten gebackene Mehrkornbrot verbindet das Gute von sechs verschiedenen Urgetreidesorten. Mit seiner knusprigen Kruste und der weichen Krume bildet es eine gute Grundlage zum Beispiel für die Brigitte-Diät. Mehr Information über die einzelnen enthaltenen Getreidesorten gibt Ihnen die Banderole um das Brot.

## Finnenbrot

Klein aber fein, mit ganz vielen Sonnenblumenkernen.

## Burgstädter Mühlenbrot

Dieses Brot mit dem herzhaften Geschmack werden Sie lieben. Es hat eine knusprige Kruste. Unser Sauerteig wird mit Roggenschrot, Malzmehl und Kartoffelflocken ergänzt und behält so lange sein schönes weiches Inneres.

## Wurzelbrot

Das Wurzelbrot ist ein Weizenschrotbrot. Durch die Verwendung des grob gemahlten Schrottes erhält es seinen rustikalen Charakter, der noch durch die Form unterstrichen wird. Dieses Brot sollten Sie am Tag des Kaufes verzehren oder frisch einfrieren. Im Backofen lässt es sich dann gut aufbacken und wird wieder herrlich knusprig.

## Brot der Saison

An dieser Stelle möchten wir Ihnen passend zur Jahreszeit immer wieder einmal ein neues Brot vorstellen. Lassen Sie sich überraschen.

## Wussten Sie schon ...?

Unser Brot enthält nur Mehl, Wasser, Salz und unseren eigenen Sauerteig, genannt „Richard“ (lesen Sie dazu mehr auf unserer Website). Er begleitet uns schon viele Jahre. Als wir im Jahr 1993 wiedereröffneten, bekamen wir ein kleines Stück Sauerteig bei einem Kollegen und seitdem wird er von uns immer wieder gut gepflegt und gefüttert. Er gehört sozusagen mit zur Familie.

Bei uns haben es die Brote nicht eilig. Sie dürfen sich ausreichend Zeit nehmen um ihr volles Aroma zu entfalten, denn Geschmack braucht Geduld. Einen ganzen Tag lang haben sie die Möglichkeit um sich von einem kleinen Starter über mehrere Stufen zu einem ausgewachsenen Brotteig zu entwickeln. Jedem Brot geben unsere Bäcker ihre ganz persönliche Note, denn es geht durch viele fleißige Hände, um Ihnen ein gutes Stück Natürlichkeit auf Ihren Tisch zu bringen. Lassen Sie es sich nicht nehmen eine Scheibe Brot ganz in Ruhe zu genießen, um sich selbst etwas Gutes zu tun. Sicher finden Sie Ihr Lieblingsbrot unter den verschiedenen Sorten.

Ihr Kirchbäck