

ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

DINKELLAIB/-BRÖTCHEN - ein reines Dinkelbrot mit Dinkel aus Südtirol

Zutaten:

- ✓ Vollkornmehl, in unserer Mühle gemahlen
- ✓ Dinkelmehl weiß
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



aus Vinschger Dinkelkorn (Vollkornmehl)

→ **Dinkelstriezel**: gleicher Teig, außen Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn

HAFERLEN - Brötchen aus Haferflocken und Dinkelmehl

Zutaten:

- ✓ Dinkelmehl weiß
- ✓ Haferflocken/Hafervollkornmehl
- ✓ Malzmehl
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



Vinschger PAARLEN - mit Vinschger Roggen, Roggensauerteig und Hefe

Zutaten:

- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Roggenschrot
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Sauerteig aus Roggenmehl und Wasser
- ✓ Brotklee
- ✓ Brotgewürz aus Fenchel, Kümmel, Koriander
- ✓ Wasser



aus Vinschger Roggenkorn (Schrot) und mit Bio-Brotklee aus Prad, helles Roggenmehl aus Südtirol (Regiokorn)

ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

MEHRKORNBROT/-BRÖTCHEN - ein Saatenbrot aus Weizen- und Dinkelmehl

Zutaten:

- ✓ Vollkornmehle (Weizen, Dinkel)
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Leinsamen
- ✓ Kürbiskerne
- ✓ Sonnenblumenkerne
- ✓ Sesam
- ✓ Brotklee
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



aus Vinschger Weizen- und Dinkelkorn (Vollkornmehle)

SONNENBROT/-BRÖTCHEN – Weizenbrot mit Schrot und Sonnenblumenkernen

Zutaten:

- ✓ Weizenvollkornmehl
- ✓ Weizenschrot
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Sonnenblumenkerne
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



aus Vinschger Weizenkorn (Vollkornmehl und Schrot)

HARTWEIZENBROT – aus biologischem Hartweizenmehl und Hartweizengries

Zutaten:

- ✓ Hartweizenmehl
- ✓ Hartweizengries
- ✓ Lievito Madre aus Hartweizenmehl
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



mit Bio-Hartweizen aus Süditalien

ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

SCHWARZER WEGGEN – mit Roggenmehl und Weizenmehl

Zutaten:

- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Roggenvollkornmehl
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser
- ✓ Brotklee



aus Vinschger Roggenvollkorn und hellem Roggenmehl aus Südtirol (Regiokorn)

VORSCHLAGPAARLEN – helle Paarlen

Zutaten:

- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Sauerteig aus Roggenmehl
- ✓ Fenchel
- ✓ Brotgewürz
- ✓ Malzmehl
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



aus Südtiroler Roggenmehl (Regiokorn)

DINKELBROT WEIß – helle Dinkelbrötchen und Weggen

Zutaten:

- ✓ Dinkelmehl weiß
- ✓ Dinkelvollkornmehl
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser
- ✓ Sesam als Dekor bei den Brötchen

aus Vinschger Dinkelkorn (Vollkornmehl) und Bio-Dinkel-Weißmehl aus Österreich



ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

ROGGENSCHROTBROT

(„RÖGGELECHEN“ gleicher Teig, aber ohne Kerne und weicher)

Zutaten:

- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Roggenschrot
- ✓ Sauerteig aus Roggenschrot
- ✓ Leinsamen und Sonnenblumenkerne
- ✓ Brotgewürz und Brotklee
- ✓ Salz
- ✓ Hefe – nur ein paar Gramm im Vorteig
- ✓ Wasser



aus Vinschger Roggenkorn (Schrot) und heimischen Roggenmehl (Regiokorn)

mildes WEIZENSAUERTEIGBROT – nur Sauerteig, OHNE zusätzliche Hefe

Zutaten:

- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Weizenvollkornmehl
- ✓ Sauerteig aus Roggenmehl
- ✓ Salz
- ✓ Brotgewürz und Brotklee
- ✓ Wasser



aus heimischen Roggenmehl (Regiokorn) und Weizenvollkornmehl aus dem Vinschgau

WURZELBROT – ein Brot aus biologisch angebautem Urgetreide

Zutaten:

- ✓ Einkornvollkornmehl
- ✓ Emmervollkornmehl
- ✓ Kamutmehl weiß
- ✓ Hefe
- ✓ Salz
- ✓ Wasser



ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

GERSTE-DINKEL-ROGGENBROT/-BRÖTCHEN

Zutaten:

- ✓ Dinkelmehl weiß
- ✓ Dinkelschrot und Dinkelvollkornmehl
- ✓ Roggenvollkornmehl
- ✓ Gerstenmehl
- ✓ gekochte Gerste
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



Dinkelschrot und -vollkorn, Roggenvollkornmehl kommen aus dem Vinschgau

Helles WEIZENBROT – Weißbrot in Form von Brötchen und Baguettes

Zutaten:

- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Lievito Madre aus Weizenmehl
- ✓ Sonnenblumenöl
- ✓ Milch
- ✓ Malzmehl
- ✓ Salz
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



Dieses Weißbrot verwenden wir auch für unser Knödelbrot

SCHÜTTELBROT – handgeschüttelt

Zutaten:

- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Brotgewürz
- ✓ Malzmehl
- ✓ Hefe
- ✓ Wasser



ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

BURGERBRÖTCHEN – ein flauschiges Brötchen

Zutaten:

- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Milch
- ✓ Butter
- ✓ Eier
- ✓ Zucker
- ✓ Salz
- ✓ Hefe



mit Bio-Eiern aus dem Vinschgau

HEFESÜBTEIG – für Zöpfe, Mohnschnecken, Quarktaschen, Hefebällchen

Zutaten:

- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Eier
- ✓ Milch
- ✓ Butter
- ✓ Zucker
- ✓ Vanille
- ✓ Zitrone (Abrieb und Saft)
- ✓ Hefe
- ✓ Salz



mit Bio-Eiern aus dem Vinschgau

MOHNFÜLLE: Mohn, Milch, Butter, Sultaninen, Zucker, Semmelbrösel, Zitronenabrieb, Zimt, Marzipanrohmasse

QUARKFÜLLUNG: Quark, Eigelb, Zucker, Zitronenabrieb, Marillenmarmelade

ZUTATENLISTE von unserem HAUPTSORTIMENT

Wir verwenden nur biologische Zutaten und so weit als möglich regionale Mehle.

FRÜCHTEBROT – „Psairer Zelten“ mit Bio-Trockenfrüchten und Sauerteig

Zutaten:

- ✓ Roggenmehl weiß, Typ 1
- ✓ Weizenmehl weiß, Typ 0
- ✓ Sauerteig aus Roggenmehl
- ✓ Walnüsse
- ✓ Mandeln
- ✓ Rosinen
- ✓ Feigen
- ✓ Brotklee
- ✓ Brotgewürz
- ✓ Hefe
- ✓ Salz
- ✓ Wasser

mit Roggenmehl aus Südtirol (Regiokorn)

