



## **BÄCKEREI BROTZEIT**

### BIO-BROT DES MONATS MAI 2021

#### 4 GENERATIONEN

- Weizenmehl Typ 550 37%
- Einkorn Vollkornmehl 27%
- Emmer Vollkornmehl 18%
- Dinkelmehl Typ 630 18%
- Sauerteig
- Biga (italienischer Vorteig)
- Brühstück
- Steinsalz
- ... und natürlich viel Zeit & Liebe

Unsere Brotsensation im Juli ist eine Hommage an den Weizen und seine Urformen. Wir veredeln die Mehle aus Weizen, Dinkel, Emmer und Einkorn zu lang gereiften Vorteigen, vermischen und kneten alle Zutaten miteinander und geben dem Teig noch einmal 20 Std. Reifezeit, bevor wir ihn krustig in unseren heißen Steinöfen backen. Das Brot ist eine Essenz des Weizens und eine geschmackliche Offenbarung.

BROEDING und BROTZEIT wünschen ein genussvolles Geschmackserlebnis.



AT-BIO-402