

Brood en banket bij de Groene Boer

Extra info



Broden worden ongesneden geleverd

www.vollkornbaeckerei-niemand.de



Roggenbrot, 1kg



Dicke Kruste, 750g



Leinsamenbrot, 1kg



Mischbrot, 1kg



Fünfkornbrot, 1kg



Sonnenblumenbrot, 1kg



Kürbiskernbrot, 1kg



Kamutbrot, 500g



Tomatenbrot, 500g



Olivenbrot, 400g



Dinkelbrot, 1kg



Dinkel Alles drin, 1kg



Alles drin, 1kg



Dinkel Sonne, 500g



Niemand's Kloben, 1kg

Leckere Brot- und Backwaren von der Vollkornbäckerei Niemand

Die Zutaten der Vollkornbäckerei Niemand stammen ausschließlich aus zertifiziertem biologischem Anbau. Das Mehl wird täglich selbst frisch gemahlen, abgestimmt auf den Bedarf. Das Brot und Gebäck wird mit Sorgfalt und nach alter Backtradition hergestellt.

Bei dem gesamten Produktionsablauf gibt die Vollkornbäckerei Niemand den Rohstoffen die Zeit, die sie brauchen, um z. B. in Form des Sauerteigs ihre vollen ernährungsphysiologischen Fähigkeiten und natürlich auch ihren Geschmack zu entwickeln. In der Backstube wird man vergeblich die verschiedenen technischen Hilfsmittel wie Sauerteigaufbereiter und Schockfroster suchen. Es wird alles nach alter Bäckertradition hergestellt.

Was ist eigentlich „Vollkornbrot“ – außer einem stark strapazierten Begriff aus der Werbung? Im Fall von „Niemand“ ist das

schnell erklärt: Gereinigtes, keimfähiges Getreide wird in der eigenen Steinmühle gemahlen und mit Sauerteig aus eigener Herstellung verbacken. Das Ergebnis ist echtes Vollkornbrot mit dem charakteristischen, unnachahmlichen Eigengeschmack.

... und was ist „Sauerteig“? In Roggen- oder Weizenschrot, vermischt mit Wasser, entsteht durch Milchsäurebakterien und Hefen in einem natürlichen Gärungsprozess Milchsäure. Dieses Ergebnis natürlicher Fermentation ist der Sauerteig, der dem eigentlichen Brotteig dann zugegeben wird – ein Verfahren, das die Menschen seit Jahrtausenden zur Herstellung von Brot nutzen. Brot mit natürlichem Sauerteig bleibt lange frisch, schmeckt noch besser, wenn es ein paar Tage alt ist und ist sehr bekömmlich.

Mehr Infos unter: www.vollkornbaeckerei-niemand.de

Roggenbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 100%, Roggensauer, Meersalz			
Dicke Kruste	C%	DE	1 x 750g
Zutaten: Roggenmehl 70%, Dinkelmehl 30 %, Roggensauer, Hefe, Meersalz			
Leinsamenbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 50%, Weizenmehl 50%, Roggensauer, Leinsaat, Hefe, Meersalz			
Mischbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 50%, Weizenmehl 50%, Roggensauer, Hefe, Meersalz			
Fünfkornbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 45%, Weizenmehl 45%, Roggensauer, Hirse, Gerstenmehl, Hafermehl, Hefe, Meersalz			
Sonnenblumenbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 50%, Weizenmehl 50%, Roggensauer, Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz			
Kürbiskernbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 50%, Weizenmehl 50%, Roggensauer, Kürbiskerne, Hefe, Meersalz			
Kamutbrot	C%	DE	1 x 500g
Zutaten: Kamutmehl, Kamutsauer, Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz			
Tomatenbrot	C%	DE	1 x 500g
Zutaten: Weizenauszugmehl 75%, Weizenmehl 25%, Weizensauer, Tomaten, Olivenöl, Gewürze, Hefe, Meersalz			
Olivenbrot	C%	DE	1 x 400g
Zutaten: Weizenauszugmehl 75%, Weizenmehl 25%, Weizensauer, Oliven, Kuh-Weißkäse nach Feta-Art, Knoblauch, Pizzagewürz, Hefe, Meersalz			
Dinkelbrot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Dinkelmehl 100%, Dinkelsauer, Hefe, Meersalz			
Dinkel Alles Drin Brot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Dinkelmehl 100%, Dinkelsauer, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Hirse, Hefe, Meersalz			
Alles Drin Brot	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 50%, Weizenmehl 50%, Roggensauer, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, Hefe, Meersalz			
Dinkel Sonne	C%	DE	1 x 500g
Zutaten: Dinkelmehl 100 %, Dinkelsauer, Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz			
Niemands Kloben	C%	DE	1 x 1000g
Zutaten: Roggenmehl 70%, Weizenmehl Typ 550 30 %,Roggensauer, Hafer, SB-Kerne, Kürbiskerne, Sesam, Sonnenblumenöl, Hefe, Meersalz			



Butter-Spritzgebäck



Dinkel-Butterkeks



Haselnussmakronen



Ingwerherzen



Kokosmakrönchen



Mandelmürbchen



Mandelsplitter hell



Mandelsplitter dunkel



Nuss-Spritzgebäck



Kürbis-SB-Kracher



Pfefferkracher



Koek en koekjes

Biscotti	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Rohrohrzucker, Mandeln, Vollei, Kuvertüre, Butter, Backtriebmittel, Vanille, Meersalz			
Butter-Spritzgebäck	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Dinkelmehl Typ 630, Butter, Rohrohrzucker, Vollei, Meersalz			
Dinkel-Butterkeks	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Dinkelmehl Typ 630, Butter, Rohrohrzucker, Vollei, Meersalz			
Dreikornplätzchen	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Haselnüsse, Hirse, Hafer, Vollei, Honig, Butter			
Haferkokosplätzchen	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Butter, Rohrohrzucker, Kokos, Haferflocken, Vollei, Backtriebmittel			
Haselnussmakronen	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Rohrohrzucker, Haselnüsse, Eiweiß, Zimt			
Ingwerherzen	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl Typ 630, Butter, Ingwer, Rohrohrzucker, Eigelb, Zitrone, Kuvertüre			
Kokosmakrönchen	C%	DE	1 x 200g
Kokos, Rohrohrzucker, Eiweiß			
Kürbis-SB-Kracher	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Dinkelsauer, Gouda, Kürbiskerne, Sesam, SB-Kerne, Hefe, Pizzakräuter, Meersalz, Paprika, Pfeffer			
Mandelmürbchen	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Butter, Mandeln, Rohrohrzucker, Vollei, Backtriebmittel			
Mandelsplitter hell	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Mandeln, Vollmilchkuvertüre			
Mandelsplitter dunkel	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Mandeln, Kuvertüre			
Nuss-Spritzgebäck	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Butter, Honig, Haselnüsse, Backtriebmittel, Meersalz			
Pfefferkracher	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Dinkelsauer, Gouda, Kürbiskerne, Sesam, SB-Kerne, Pizzakräuter, Hefe, Meersalz, Paprika, Cayennepfeffer			
Zwieback	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Butter, Honig, Hefe, Anis, Meersalz, Backtriebmittel			
Zwieback mit Schokolade	C%	DE	1 x 200g
Zutaten: Dinkelmehl, Butter, Honig, Hefe, Kuvertüre, Anis, Meersalz, Backtriebmittel			