

Dinkel Liebe

- ohne Backhefe -

- Zutaten:
45 % Dinkelvollkorn,
45 % Dinkelmehl Type 630,
10% Haferflocken,
Chiasamen,
Steinsalz, belebtes Wasser durch Grandier, SONST
NIX !!!
- Trieb durch eigens gezüchtete Sauerteig Mutter
(Dinkelsauer/Madre)
- Langzeitführung
- Im Gärkasten bei ca. 5 C°, 18-24 Stunden schonend
gereift
- Bei 230 C° direkt auf Stein gebacken
- Lange Frischhaltung und sehr bekömmlich
- Fleischige, saftige Krume

Echte Handwerkskunst... probieren Sie diesen
einzigartigen Brotgeschmack!

BACKSTUBE KLOOS

seit 1928

Dinkel-Baguette Tradition

- ohne Backhefe -

- Zutaten:
80 % Dinkelmehl Type 630,
10 % Dinkelvollkornmehl,
5 % Hartweizengrieß,
5 % Schweizer Ruchmehl,
Meersalz, belebtes Wasser durch Grandier, Rapsöl
SONST NIX !!!
- Trieb durch eigens gezüchtete Dinkel-Madre (Dinkel-Sauerteig)
- Langzeitführung: über Nacht reift der Teig bei 5 C° heran, dadurch sehr bekömmlich
- Original nach französischer Baguette-Art in Tüchern eingeschlagen

Echte Handwerkskunst... probieren Sie diesen einzigartigen Brotgeschmack!

BACKSTUBE KLOOS

seit 1928

Kloos Kruste

- ohne Backhefe -

- Zutaten:
45 % Weizenmehl Type 550,
35 % Weizenmehl Type 1050,
10 % Roggenmehl Type 1150,
10 % Roggenvollkornschrot,
Steinsalz, belebtes Wasser durch Grandier, SONST
NIX !!!
- Trieb durch eigens gezüchtete Sauerteig Mutter
(Weizensauer/Madre)
- Langzeitführung
- Im Gärkorbchen bei ca. 5 C°, 18-24 Stunden schonend
gereift
- Bei 250 C° direkt auf Stein gebacken
- Lange Frischhaltung und sehr bekömmlich

Echte Handwerkskunst... probieren Sie diesen
einzigartigen Brotgeschmack!

BACKSTUBE KLOOS

seit 1928

4-Urkorn Brot

- ohne Backhefe -

- Zutaten:
40 % Dinkelmehl Type 630,
40 % Emmervollkornmehl,
10 % Waldstaudenroggen,
5 % Einkornmehl,
5 % Melonenkerne (geröstet),
5 % Leinsamen (geröstet),
5 % Haferflocken (geröstet),
Steinsalz, belebtes Wasser durch Grandier, SONST NIX
!!!
- Langzeitführung: über Nacht reift der Teig bei 5 C°
heran, dadurch sehr bekömmlich
- Die Triebkraft kommt vom selbst herangezogenen
Dinkel-Sauerteig
- Kerniger Geschmack durch geröstete Saaten
- Lange Frischhaltung durch sorgfältige Teigführung

Echte Handwerkskunst... probieren Sie diesen
einzigartigen Brotgeschmack!

BACKSTUBE KLOOS

— seit 1928 —