

## Holzofenbrot

Der jüngste Sproß in unserer Brotfamilie wird ganz ursprünglich im Holzofen gebacken - genau dort, wo vorher Buchen- und Eschenholzscheite dem Ofen tüchtig eingeheizt haben.

Die tief gekerbte, dunkel gebackene Kruste ist das Markenzeichen dieses herzhaften Mischbrottes aus Roggen und Weizen.

Das runde Laibbrot hat einem Vollkornanteil von 30% .

Rauch- und Röstaromen bestimmen den kräftigen Geschmack der Kruste. Eine Prise Koriander gibt der Krume den richtigen Pfiff.


Die Teigbereitung mit einem Kochstück sorgt für eine gute Frischhaltung - wenn es denn nicht vorher aufgegessen ist...

Das Holzofenbrot überzeugt mit rustikaler Optik und delikatem Geschmack.

Und so wird es gemacht.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>	
<b>Gewicht</b>	500 g
<b>Zutaten</b>	<p><b>Roggenmehl</b> Type 1150*, <b>Roggenvollkornmehl</b>*, <b>Weizenmehl</b> Type 550*, <b>Weizenkleber</b>*, Meersalz, Hefe*, Koriander*, <b>Dinkelvollkorn</b>*, Backferment*, <b>Dinkelmehl</b> Type 630*</p> <p>*aus ökologischem Landbau  <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe</p>
<b>Allergen-Hinweise</b>	lactosefrei
<b>Getreideanteil</b>	<p>Roggenmehl Type 1150 40%</p> <p>Roggenvollkornmehl 30%</p> <p>Weizenmehl Type 550 30%</p>
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	<p>Brennwert in kJ: 771 Fett: 0,9 g</p> <p>Brennwert in kCal: 184 davon ges. Fettsäuren: 0,1 g</p> <p>Eiweiß: 6,0 g Ballaststoffe: 5,0 g</p> <p>Kohlenhydrate: 37,4g Natrium: 0,4 g</p> <p>davon Zucker: 1,8 g Broteinheiten (BE)*: 3,1</p> <p>*entspricht: 32g = 1 BE</p>

<b>Verzehrempfehlung</b>	Das Holzofenbrot eignet sich für herzhaft, kräftige Beläge wie Schinken, Salami und Käse. Auch mit süßen Aufstrichen ist es wohlschmeckend. Das Brot sieht attraktiv aus und ist ein Blickfang auf jedem Brotbuffet.
<b>Verzehrsfrische</b>	Das Holzofenbrot hat durch den Vollkornanteil eine Verzehrsfrische von mehreren Tagen. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben.