

Zutatenliste für Brot

	Mischbrot	Elsava Gold	Bauernbrot	Hasenbrot	Häckerbrot	Holzofenbrot	Klosterbrot	Gewürzbrot	Räuber - Brot	Roggenvollkornbrot	Römerkornbrot	Aktivkornbrot	Vollwertbrot	Dinkelbrot	Frischflockenbrot	Dinkelvollkorntoast	Vinschgerl	Sonnenblumenbrot	Walnussbrot	Kürbiskernbrot	Zwiebelbrot	Schinkenbrot	Toastbrot	Vollkorntoast	Weißbrot
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenmehl 1150	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x								x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggenvollkornmehl											x	x	x			x								x	x
Weizenvollkornmehl										x	x	x	x											x	
Roggenvollkornschrot						x			x	x	x	x			x		x	x	x	x					
Dinkelvollkorn														x	x	x									
Dinkelmehl 630																x									
Traubenzucker																x								x	
Haferflocken												x		x	x										
Malzpaste																									x
Sojaschrot												x													
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Roggensauerteig	x	x	x	x	x	x	x	x	x							x	x	x	x	x	x	x	x		x
Roggenvollkornsauerteig									x	x	x	x	x	x	x	x								x	
Magerquark	x													x							x				
Gewürzmischung		x	x	x	x	x		x	x					x				x	x	x		x			
Kümmel		x	x	x	x	x		x	x					x			x	x	x	x		x			
Anis								x																	
Koriander							x	x																	
Fenchel								x									x								
Sonnenblumenkerne											x	x						x							
Haselnüsse												x													
Walnüsse												x							x						
Leinsamen												x			x										
Sesam												x			x										
Kürbiskerne												x									x				
Schabzigerklee																	x								
Röstzwiebeln																						x			
Schinkenwürfel																							x		
Margarine																							x	x	
Malzbackmittel "Pur+"																									x
Malzbackmittel "Crust"																									x
Butter / Milch																x	x								

Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Wir backen das gute Brot!

Wir verwenden in unserer Backstube ausschließlich regionales Getreide kontrollierten Anbaus vom Aussiedlerhof LINK, Mönchberg (Hofstadel), welches in der OTTENMÜHLE, Eichenbühl vermahlen wird.

Zutatenliste für Feinbackwaren

	Passauer / Stöllchen	Kümmelstöllchen	Milchbrötchen	Mohnbrötchen + Stangen	Sesambrötchen + Stangen	Salzstangen	Rustikale	Roggenbrötchen	Mehrkornbrötchen	Dinkelvollkornbrötchen	Kürbiskernbrötchen	Vollwertbrötchen	Tiroler Spitzbrötchen	Laugenbrezeln + Brötchen	Laugenstangen	Knabberstangen Pikant	Käsestangen	Knabberstangen Klassik	Hefe- Hörnchen	Rosenweck	Butterhörnchen	Streuselzungen	Nusshörnchen + -schnecken	Mohnschnecken	Plunderschleifen	Blätterteigstückchen	Croissants	Nougatcroissants	Rosinenbrötchen	Käsebrötchen	Käsetörtchen				
Wasser	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Roggenmehl 1150	x																																		
Weizenmehl 550	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				
Roggenvollkornmehl-schrot	x	x																																	
Weizenvollkornmehl												x	x																						
Pizzasauce Succrea																x																			
Malzbackmittel "Pur+"	x	x	x					x	x	x	x	x	x	x	x	x		x													x				
Malzbackmittel "Crust"	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x	x																						
Paprika- od. Chillipulver																x		x																	
Weizenvitalkleber	x	x						x	x		x	x	x					x				x													
Emulgatorbackmittel CT										x		x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Speisesalz (ohne Jod)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Roggensauerteig	x	x					x	x	x	x	x	x	x																						
Roggenvollkornsauerteig										x		x	x																						
Backhefe	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Kümmel		x					x	x		x		x																							
Gewürzmischung								x	x		x																								
Anis													x																						
Fenchel													x																						
Koriander													x																						
Sesam					x				x							x		x																	
Mohn ganz				x															x																
Kürbiskerne									x		x					x		x																	
Sojaschrot									x							x		x																	
Haferflocken									x							x		x																	
Leinsamen									x							x		x																	
Sonnenblumenkerne									x							x		x																	
Brezellauge														x	x	x																			
geriebener Käse															x	x	x	x															x		
Zwiebeln																x	x	x																	
Butter																						x													
Margarine (pflanzlich)														x	x	x																			
Milch (-pulver) / Sahne			x	x	x	x										x	x	x	x	x			x	x	x	x					x	x			
Eier																x	x	x	x	x			x	x	x	x					x	x			
Zucker																																			
Schinkenwürfel																x																			
Mandeln																					x														
Nussfüllmasse																								x											
Mohnfüllmasse																									x										
Persipan																																			
Dosenfrüchte																																			
Croissantmehl																																			
Nougatmasse																																			
Semmelbrösel																																			
Fettglasur																																			
Rosinen																																			
Zitronenaroma																																			
Magerquark																																			
Backpulver																																			
Quarkpulver																																			
Aprikosenmarmelade																																			
Malzpaste	x	x																						x	x	x	x								
Schmalz								x	x		x																								
Dinkelvollkornmehl																																			
Dinkelmehl 630																																			
Apfelessig																																			

Ihr Brotspezialist: Bäckerei Weigand - Da weiss man, dass es schmeckt!

Wir sind bestrebt so wenig Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden. - Zum Schutze Ihrer Gesundheit. Für interessierte oder auch skeptische Kunden steht unsere Backstube stets offen. Bitte fragen Sie in unserem Laden nach einer individuellen Backstubenführung!