

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
Roggenvollkornmehl	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					
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													
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	Sesambrotchen + Stangen	Salzstangen	Rustikale	Roggenbrötchen	Mehrkornbrötchen	Dinkelvollkornbrötchen	Kürbiskornbrötchen	Vollwertbrötchen	Tiroler Spitzbrötchen	Laugenbrezeln + Brötchen	Laugenstangen	Knabberstangen Pikant	Käsestangen	Knabberstangen Klassik	Hefe- Hörnchen	Rosenweck	Butterhörnchen	Streuselzungen	Nusshörnchen + -schnecke	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						x	x		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										x																				
Weizenvollkornmehl												x	x																			
Pizzasauce Succrea																x																
Malzbackmittel "Pur+"	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	
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																			
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		x																			
Gewürzmischung								x	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															
Brezellaug														x	x	x																
geriebener Käse															x	x	x	x													x	
Zwiebeln																x	x	x														
Butter																	x	x				x										
Margarine (pflanzlich)														x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milch (-pulver) / Sahne			x	x	x	x										x	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	x	x	x	x
Zucker																	x		x		x	x	x	x	x	x			x		x	x
Schinkenwürfel																x																
Mandeln																					x											
Nussfüllmasse																								x								
Mohnfüllmasse																									x							
Persipan																																
Dosenfrüchte																																
Croissantmehl																																
Nougatmasse																																
Semmelbrösel																								x	x	x						
Fettglasur																																
Rosinen																																
Zitronenaroma																																
Magerquark																																
Backpulver																																
Quarkpulver																																
Aprikosenmarmelade																								x	x	x	x					
Malzpaste	x	x																														
Schmalz								x	x		x																					
Dinkelvollkornmehl											x																					
Dinkelmehl 630											x																					
Apfelessig											x																					

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!