

Brot des Monats

Jeden Monat gibt es bei uns eine ganz besondere Brotsorte, verfeinert mit den Köstlichkeiten, die entsprechend der jeweiligen Jahreszeit auf unseren Feldern wachsen. Dabei wird jedes einzelne Brot von uns per Hand abgewogen und in Form gebracht. Alle Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Getreide kommt aus Sachsen, im Laufe dieses Jahres sogar von unseren eigenen Feldern, und wird von der wasserbetriebenen „Mühle Miltitz“ verarbeitet. Für unsere Vollkornbrote mahlen wir kurz vor der Teigherstellung selber, so bleiben alle wichtigen Inhaltsstoffe im Mehl erhalten. Unser Natursauerteig und eine lange Teigführung sorgen für den unvergleichlichen Geschmack und die gute Bekömmlichkeit unserer Brote und Brötchen.

Unser Brot des Monats Februar 2021:

Sauerkrautbrot 500 g



Zutaten:

WEIZENmehl T550,
Dinkelmehl T630,
Roggensauerteig,
Sauerkraut aus eigener
Herstellung (Weißkohl,
Möhre, Gewürze, Salz),
Hefe, Salz, Kümmel