

# Aus eigener Herstellung Brot aus dem Steinbackofen der Albert Link Hütte

## Bauernbrot

Dinkel- und Roggenmehl, Gerstenmalz  
mit Buttermilch und Kartoffelflocken,  
Wasser und Bio-sauerteig, Hefebakterien, Salz

Allergen: glutenhaltiges Getreide, Milch

## Sechskornbrot

Dinkel- und Roggenvollkornmehl,  
Wasser, Bio-sauerteig,  
Hefebakterien, Salz, Buttermilch, Kartoffelflocken  
Sechskornmischung: Leinsaat, Weizen- und Roggenschrot,  
Sonnenblumen- und Kürbiskerne, gebrannte Gerste

Gewürze: Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis (Gewürze sind  
geschrotet, werden beim Grundteig zugegeben und dienen zur  
besseren Bekömmlichkeit der vielen Körner. Ein ungewürztes  
Vollkornbrot ist weniger bekömmlich. Gewürze sind gering  
vorhanden und schmecken nicht hervor.)

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Milch  
kann Erdnuss enthalten

## Treber-Dinkelwurzel

Dinkel- und Roggenmehl, Treber,  
Hartweizengrieß, Topfen, Salz,  
Wasser, Hefebakterien und Olivenöl

Allergene: glutenhaltiges Getreide, Milch

## Müslischnitte

Dinkelmürbeteig (Dinkelmehl, Zucker und Butter)  
Sonnenblumenkerne, Nüsse, Dinkelflocken,  
Zucker, Butter und Honig

Allergene: glutenhaltiges Getreide,  
Nüsse, Milch

## Allgemeine Infos:

Bezug von regionalen Rohstoffen, soweit wie möglich  
z.B. Mehle aus der Leitzachmühle,

Treber aus der Whisky-Destillerie Slyrs

Handgemachte Brote aus hauseigenen Rezepturen,

keine Konservierungsstoffe,

überwiegende Verarbeitung von Dinkelmehl

lange Teigruhe (dient der besseren Verquellung des Mehls und der  
Aromaentwicklung im Brot)