# RÖSTBROT

## WAS VOM TAGE ÜBRIG BLEIBT… IST EIN WERTVOLLER ROHSTOFF FÜR UNSER BROT!

Röstbrot wird aus dem Brot hergestellt, das wir am Backtag **zuviel gebacken** haben. Wir führen es in den **Backkreislauf** zurück und verbessern so die Frische und Haltbarkeit unserer *demeter* Brote:

- Das Brot wird in Scheiben **schonend geröstet** und danach – eingeweicht – dem Brotteig von Vollkornbroten in einer Menge von max. drei Prozent zugegeben.
- Das **Wasser wird** auf diese Weise **gebunden** und kann auch während des Backprozesses nicht mehr entweichen.
- Die Krume unserer Brote wird dadurch stabiler.
- Das Brot bleibt deutlich **länger frisch**.
- Beim Rösten entstehen **Röstaromen**, die unsere Brote geschmacklich unterstützen.

### RÖSTBROT KANN ENTHALTEN SEIN IN:

Bauernbrote Molli, 1 kg und 2 kg,
Bauernbrötchen
Berliner Kruste
Dreikornbrot
Frankenlaib
Ganzkornbrot
Leinsamenbrot
Holzofenbrot
Sesambrot
Sonnenblumenkernbrot
Vierschrotbrot
Waldviertler

### ZU RÖSTBROT WERDEN FOLGENDE UNSERER DEMETER BROTSORTEN VERARBEITET:

Bergroggen, Brot Essener Art, Brodowiner, Dinkelbrot 100%, Dinkel-Roggenbrot, Dreikornbrot, Ganzkornbrot, Haferbrot, Kürbiskernbrot, Leinsamenbrot, Lichtkornroggenbrot, Roggenbrot, Roggen-Sonnenblumenbrot, Sonnenblumenbrot, Vierschrotbrot.

### GERÖSTETE SAATEN

Auch einige unserer Saaten werden vorher geröstet, dadurch werden eine Vielzahl von Aromen freigesetzt, die z.B. unser Sonnenblumenbrot so duften lassen.
Durch das schonende Rösten entstehen **bioaktive Substanzen**, die für die Ernährung wertvoll sind und die Saaten vor Verderb **schützen**.

Ganz schön saftig und aromatisch, lassen Sie es sich schmecken!

Qualitätsmanagement
Katja Pampel

Stand: April 2015