

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

der Wonnemonat Mai nähert sich mit sommerlichen Temperaturen dem Ende. Für optimale Wachstumsbedingungen des Brandenburger Getreides, hoffen wir nun gemeinsam mit den Bauern auf etwas Regen.

In den Juni starten wir mit folgenden Neuigkeiten:

è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot Juni und Juli 2018



demeter Hirsebrot

500g Laib

Zutaten: 48% fair & regional. demeter Weizenvollkorn vom Bauerngut Libbenichen; 24% Hirse* gepoppt; 17% fair & regional. demeter Roggenvollkorn vom Ökodorf Brodowin; 10% fair & regional. demeter Dinkelmehl Type 630 vom Bauerngut Libbenichen; fair & regional. demeter Roggensauerteig; demeter Sonnenblumenkerne geröstet; Bio-Hefe*; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal;

Deko: Hirse* gepoppt. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 920 kJ (220 kcal) · Fett 2,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) · Kohlenhydrate 38,3 g (davon Zucker 2,0 g) · Ballaststoffe 6,2 g · Eiweiß 7,6 g · Salz 1,1 g

Im Juni und Juli können Sie wieder unseren „Igel“ bekommen. Sie kennen das beliebte Brot vielleicht noch aus den vergangenen Jahren. Wir hoffen, dass wir mit diesem Brot auch 2018 Ihren Geschmack zu treffen. Es ist ein Sauerteigbrot mit einem kleinen Anteil Bio-Hefe.

Jahreszeitenbrot – Sommer 2018

Vom 1. Juni bis 31. August backen wir für Sie täglich unser neues 4-Jahreszeitenbrot:



demeter Dinkel Ruch mit Brotklee

500g Laib

Zutaten: 91% fair & regional. demeter Dinkelruchmehl vom Bauerngut Libbenichen; 9% fair & regional. demeter fair & regional. Dinkelmehl Type 630 vom Bauerngut Libbenichen; Ökostolz-Acerola*; Bio-Hefe*; Brotklee*; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal.

Deko: demeter fair & regional. Dinkelruchmehl vom Bauerngut Libbenichen.

*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1009 kJ (239 kcal) · Fett 1,4 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g) · Kohlenhydrate 46,9 g (davon Zucker 0,6 g) Ballaststoffe 2,7 g · Eiweiß 8,2 g · Salz 1,4 g

Unser Sommerbrot aus 2017 kommt in diesem Jahr in einer veränderten Rezeptur daher. Wir haben es mit dem aromatischen Brotklee-Gewürz verfeinert und denken, dem Brot eine interessante und unverwechselbare Note gegeben zu haben.

Es ist ein Brot mit Bio-Hefe aus Ruchmehl, einer besonderen Mehlarart, die in der Schweiz ihren Ursprung hat. Ruchmehl entspricht ungefähr einer Ausmahlung der Type 1100. Weißmehl wird vorwiegend aus dem inneren des Getreidekorns hergestellt. Das Ruchmehl hingegen wird so hergestellt, dass das Weissmehl teilweise entzogen wird und somit ein größerer Anteil der äußeren Schalenschichten enthalten bleibt. Ruchmehl enthält damit mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Korns. Durch den höheren Anteil von Gluten (Eiweiß) erhalten wir sehr gute Backergebnisse für ein sehr schmackhaftes Weißmehlbrot.

Neu im Programm – ab 1. Juni 2018



fair & regional demeter Lichtspross

500g Kasten

Zutaten: 52% fair & regional demeter Lichtkornroggenkeimlinge vom Ökohof Kuhhorst; 48% fair & regional demeter Dinkelvollkorn vom Bauerngut Libbenichen; fair & regional demeter Lichtkornroggensauerteig; Reissirup*; fair & regional demeter Sonnenblumenkerne geröstet; fair & regional demeter Leinsamen; Goldleinmehl*; naturbelassenes Atlantikmeersalz aus Portugal; Deko: fair & regional demeter Roggenflocken.

*) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 941 kJ (225 kcal) · Fett 3,5 g (davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g) · Kohlenhydrate 35,8 g (davon Zucker 3,4 g) · Ballaststoffe 7,4 g · Eiweiß 8,9 g · Salz 1,0 g

Unser Monatsbrot April / Mai hat sich sehr großer Beliebtheit erfreut und einige Stammkunden gewonnen. Wir nehmen es daher sehr gerne in unser festes Programm auf.

Über 50% frisch gekeimter fair & regional demeter Lichtkornroggen gibt diesem Brot eine herrliche Saftigkeit und Frische. Es ist mit Reissirup fein abgerundet - und ein veganes Brot.

è Leinsamenbrot

Wir müssen Ihnen leider mitteilen, dass wir ab dem 1. Juni unser Leinsamenbrot einstellen werden. Trotz Veränderungen in der Rezeptur haben wir es nicht geschafft, eine für die Produktion ausreichende Menge zu verkaufen.



è Märkisches Landbrot Allgemein

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 17 bis 20 erneut Brote im Institut für Getreideverarbeitung (IGV) untersuchen lassen.

Das IGV hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Bauernbrot 1 kg
- Buttermilchbrot
- Dinkel-Rosinenbrot
- Joghurt-Dinkel-Mischbrot
- Waldviertler
- Bauernbrot 2 kg
- Dinkel-Roggen
- Dreikorn
- Schwarzbrot

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Liebe Grüße
Uli Schmidt

23. Mai 2018

E-Mail: schmidt@landbrot.de