



Herrmannsdorfer

NATURSAUERTEIG-VOLLKORN-BÄCKEREI

Handgemachte Lebens-Mittel in ökologischer Qualität



„Mit meinen Händen täglich gutes Brot zu schaffen erfüllt mich mit großer Freude und Zufriedenheit.“

*Bäckermeister Michael Korbmann,
Leiter der Bäckerei*

NATURSAUERTEIG-VOLLKORN-BÄCKEREI

Gutes Korn

Für unsere Backwaren verwenden wir ausschließlich wertvolles Korn aus ökologischem Anbau. Dinkel, Weizen und Roggen werden in Herrmannsdorf angebaut und in der Wolfmühle in Forstinning gereinigt und aufbereitet. Was wir zusätzlich brauchen, bekommen wir von Bauern aus der Region oder von der Meyermühle in Landshut.

Vollkorn

In unserer Osttiroler Steinmühle wird das volle Korn mit den Keimlingen und allen sieben Schalen täglich frisch vermahlen. Für Weizen haben wir eine Spezialmühle, in der mittels Zentrifugalkraft das Korn besonders schonend und fein gemahlen wird. So bleiben Vitamine, Enzyme und Ballaststoffe so erhalten, wie sie die Natur in das volle Getreide gelegt hat.

Natursauerteig

Dem frischen Vollkornmehl wird dann nur noch reines Trinkwasser, Meersalz und Natursauerteig zugegeben (unsere Natursauerteigzucht haben wir vor über 20 Jahren begonnen, bis heute wird jeden Tag etwas von dem Teig abgenommen und für

den nächsten Tag neu angesetzt). Damit das Vollkornbrot saftig wird und länger frisch bleibt, erhält es bei uns das so genannte Quellstück. Hierfür werden die Körner nicht gemahlen, sondern gebrochen und 12 Stunden vor der Teigbereitung mit Wasser vermischt. Gequollen kommt das Ganze in den Teig und gibt seine Feuchtigkeit nach und nach wieder an das Brot ab.

Die Kunst des Weißbrotbackens

Knusprig-leichte Weißbrote sind für viele Menschen das Höchste an Brotgenuss. Für unsere Rezepte ist kein Geringerer als der beste Bio-Bäcker Frankreichs zuständig, Thomas Tefri-Chambelon aus Marseille. Unseren acht hellen Weißbroten, 21 Brötchensorten und unseren etwa 35 Gebäcken wird so wenig Hefe wie nötig zugesetzt. Dafür bekommen diese duftenden, recht flüssigen Teige viel Zeit zum Gehen. Geknetet und geformt wird äußerst behutsam oder je nach erreichter Teigkonsistenz auch gar nicht. So entsteht ein äußerst leichtes, luftiges Brot mit einer dünnen, herrlich knusprigen Kruste. In manche Weißbrote oder Semmeln kommt zusätzlich Natursauerteig für den guten Geschmack



und die längere Frische. Auch die hellen Brote sind länger haltbar und lassen sich gut toasten oder aufbacken.

Handwerkliches Backen mit Zeit für mehr Geschmack

Mit der „Zeit“ ist das so eine Sache: Es braucht viel Können und Erfahrung, um zu wissen, wo es sehr schnell gehen muss oder wo viel Zeit und Ruhe der beste Garant für gute Qualität ist. Entscheidend ist, dass der Handwerker und nicht die Maschine oder eine falsche Kosten-Nutzen-Rechnung diesen Prozess bestimmt. Darum legen wir so viel Wert auf das Handwerk und auf den Menschen, der dieses Handwerk gelernt hat. Wir geben unserem Teig von Vollkorn- und Weißbroten, sowie den Semmeln, da wo nötig, sechs bis 36 Stunden Zeit zum „Gehen“ – wir lassen ihn ruhen in Kesseln, auf dem Tisch und in den Körben. Geknetet und geformt wird mit der Hand – auch das braucht Fingerspitzengefühl und genügend Zeit, die man schmeckt.

Die Öfen

Wir backen nur in Steinöfen und haben alle Umluftöfen (Stikkenöfen) abgeschafft.

Brot und Semmeln liegen auf dem Stein und erhalten so ihre besonders resche Kruste. Der doppelstöckige Holzofen für das Holzofenbrot wird mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald befeuert. Wenn der Bäcker aus Erfahrung spürt, dass die richtige Temperatur erreicht ist, wird die Glut entfernt, der Boden sauber gefegt und wo vorher das Holz brannte werden die Laibe über eine Stunde lang ausgebacken.

Süße Köstlichkeiten

Für die Kuchen und Gebäcke überlegen sich unsere Bäcker und Konditoren immer etwas Besonderes für Sie. Je nach Jahreszeit werden Äpfel, Johannisbeeren, Birnen oder Kirschen eingesetzt oder lustige Formen kreiert. Viele Sorten sind mit Dinkelmehl gebacken und wenn die eigenen Hühner gut legen, gibt es leckeren Rührkuchen mit deren Eiern. Dann ist der Kuchen goldgelb und besonders saftig.

Zur schnellen Orientierung haben wir für Sie besonders gekennzeichnet:

• **hefefrei** • **weizenfrei**

	Vollkornbrot	Zutaten
	<p>Dinkelbrot Ein 100% Dinkel-Vollkornbrot</p>	<p>100% Dinkel, dazu Dinkel-Natursauerteig, Quellstück aus Dinkelflocken, Trinkwasser#, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	<p>Dinkel-Kamut Brot Der leicht süßliche Geschmack kommt von der alten Hartweizensorte Kamut.</p>	<p>56% Kamut, 44% Dinkel, dazu Dinkel-Natursauerteig, Trinkwasser#, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	<p>Emmerbrot Emmer ist eine alte Weizenart, nussig-mild im Geschmack. Zur Frischhaltung kochen wir einen Teil der Emmerkörner wie Reis.</p>	<p>66% Emmer, 34% Dinkel, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Restbrot, Emmerkorn gekocht, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>
	<p>Essenerbrot Die Essener, eine religiöse Gemeinschaft im palästinensischen Judentum der Römerzeit, gaben diesem Brot den Namen.</p>	<p>33% gekeimter Dinkel und 20% gekeimter Roggen, 32% Weizen, 15% Kamut, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Leinsaat, Sesam, Meersalz# und Kümmel.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>
	<p>Holzofenbrot Wir backen das Holzofenbrot im doppelstöckigen Steinofen, geheizt mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald.</p>	<p>57% Weizen, 43% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Restbrot, Meersalz#, sowie frisch vermahlener Koriander, Kümmel und Fenchel.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g und 1,5 kg</p>
	<p>Kerndllaib Das Brot mit dem schönen alten Zeichen von Herrmannsdorf</p>	<p>95% Weizen, 5% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Quellstück aus Dinkelflocken, Trinkwasser#, Restbrot, Sonnenblumenkerne und Meersalz#.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 1,5 kg</p>
	<p>Krustenbrot Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlene vollen Korn. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.</p>	<p>57% Weizen, 43% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Restbrot, Meersalz#.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>

	<p>Lange Saate Ein 50 cm langes Brot, Brotfläche nur 5,5 cm im Quadrat, ideal für kleine Häppchen.</p>	<p>94% Weizen, 6% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Restbrot, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne, Meersalz#.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	<p>Roggenbrot Der Klassiker einer jeden Bio-Bäckerei</p>	<p>100% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Roggen-Restbrot, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 1,25 kg</p>
	<p>Saatenbrot Durch das Einweichen der Saatenmischung wird deren Inhalt für uns verfügbar und wertvoll.</p>	<p>94% Weizen, 6% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Restbrot, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne, Meersalz#.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	<p>Schweinchenbrot Die Form verrät die Herkunft dieses kräftigen Roggenvollkornbrot.</p>	<p>100% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Roggen-Restbrot, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 2,5 kg</p>
	<p>Sechskornbrot Die ganze Vielfalt der mitteleuropäischen Körner in einem Brot</p>	<p>60% Weizen, 40% Roggen, Roggen-Natursauerteig, Quellstück aus Dinkel, Hafer-, Gerstenflocken, Hirse, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Trinkwasser#, Restbrot, Meersalz#.</p> <p>•</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	<p>Sonnenblumenbrot Der hohe Anteil an Dinkel in Kombination mit dem Roggen machen das Brot besonders schmackhaft und saftig.</p>	<p>67% Dinkel, 33% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Roggen-Restbrot, Sonnenblumenkerne, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 1 kg</p>
	<p>Sonnenhausener Laib Der zwei Kilo schwere Laib wird doppelt lang gebacken, dadurch erhält er seine kräftige Kruste und den herzhaften Geschmack.</p>	<p>100% Roggen, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Roggen-Restbrot, Meersalz#.</p> <p>• •</p> <p style="text-align: right;">Gewicht 2 kg</p>

Mischbrot, Weißbrot

	Mischbrot	Zutaten
	Französisches Landbrot DAS Brot für die Liebhaber des guten alten Mischbrot; der Roggenanteil hält das Brot länger frisch.	50% Weizenmehl Typ 550, 50% Roggenmehl Typ 997, dazu heller Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser#, Restbrot, nur 1 g Hefe auf ein 2,2 kg Brot, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 1 kg und 2,2 kg</p>
	Haferbrot Weizen und Hafer – eine geschmackvolle Verbindung. Das Hafervollkornmehl verleiht diesem Landbrot die besondere Würze.	25% Vollkorn- Hafermehl , 37,5% Vollkorn- Weizenmehl , 37,5% Weizenmehl Typ 550, Roggen-Natursauerteig , Haferflocken , Trinkwasser#, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	Hofbrot Ohne Hefe und nach französischer Art aus einem sehr weichen Teig gebacken. Das Hofbrot begeistert durch seinen feinen Geschmack und die knusprige Kruste.	50% Weizenmehl Typ 550, 50% Vollkorn- Weizenmehl , Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser#, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht ca. 650 g</p>
	Walnussbrot Schön nussig! Die Mischung aus Vollkorn- und hellem Mehl macht diese Spezialität locker und saftig.	50% Weizenmehl Typ 550, 50% Vollkorn- Weizenmehl , Roggen-Natursauerteig , Walnüsse , Trinkwasser#, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>
	Weißbrot	Zutaten
	Baguette mit Natursauerteig Das Besondere an diesem Baguette: Wir verwenden nicht nur Hefe, sondern auch einen speziellen, hellen Natursauerteig.	100% Weizenmehl Typ 550, dazu heller Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser#, Hefe, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 350 g</p>
	Französisches Baguette Ein französisches Weißbrot erhält seinen typischen Geschmack und die gröbere Porung durch die Langzeitführung ohne Backmittel.	100% Weizenmehl Typ 550, dazu Trinkwasser#, Hefe, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>
	Buttertoast Ein Klassiker mit viel guter Butter	100% Weizenmehl Typ 550, dazu Milch , Trinkwasser#, Butter , Hefe, Bio-Backmittel, Rohrzucker, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>

Weißbrot, Semmeln

	Ciabatta Der sehr weiche Teig wird mit Langzeitführung hergestellt.	100% Weizenmehl Typ 550, dazu Trinkwasser#, Hefe, kaltgepresstes Olivenöl, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 350 g</p>
	Helles Dinkelbrot 100% Dinkel. Der Teig für die „blonde“ Schwester unseres Dinkel-Vollkornbrot; darf vor dem Backen extra lange reifen – mehr als 30 Stunden.	100% Dinkelmehl Typ 630, Trinkwasser#, Dinkel-Natursauerteig , Meersalz#, Hefe. <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>
	Oliven Ciabatta Das gute Olivenöl und die kräftigen, dunklen Oliven geben dem Ciabatta den typischen Geschmack.	100% Weizenmehl Typ 550, dazu Trinkwasser# Oliven, Hefe, kaltgepresstes Olivenöl, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 350 g</p>
	Parisienne Ein langes, dünnes Baguette, ursprünglich aus Paris	100% Weizenmehl Typ 550, dazu Trinkwasser#, Hefe, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 500 g</p>
	Rustikus Unser Rustikus ist eine Art italienisches Bauernbrot. Ein Weißbrot, das Sie auch mal zwei, drei Tage essen können.	100% Weizenmehl Typ 550, dazu heller Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser#, Hefe, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Gewicht 750 g</p>
	Semmeln	Zutaten
	Bauernsemmel Mehr Geschmack bekommen sie durch die Langzeitführung. Wir können dadurch auch vollkommen auf Backmittel verzichten.	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser#, Hefe, Meersalz#. <p style="text-align: right;">Auch in doppelter Größe als Petit Pain.</p>
	Brotzeitkranz Sechs verschiedene Vollkornsemmeln in einem Kranz	100% Weizen , dazu Trinkwasser#, Hefe, Roggen-Natursauerteig , Meersalz#. Sechs Stück in einem runden Kranz, bestreut mit Käse , Mohn, Sesam , Dinkelflocken und Saatenmischung (Leinsaat, Sesam , Sonnenblumenkerne).

	<p>Ciabattasemmel Die kleine Schwester vom großen Brot</p>	100% Weizen mehl Typ 550, dazu Trinkwasser [#] , Hefe, kaltgepresstes Olivenöl, Meersalz [#] .
	<p>Dinkelseelen Wie das Original aus Oberschwaben zu 100% aus Dinkelmehl. Außen knusprig, innen luftig, weich und saftig.</p>	100% Dinkel mehl Typ 630, Trinkwasser [#] , Dinkel -Natursauerteig, Meersalz [#] , Hefe, bestreut mit Brezelsalz [#] und Kümmel. •
	<p>Helle Dinkelsemmel 100% Dinkel</p>	100% Dinkel mehl Typ 630 und Dinkel -Natursauerteig, dazu Trinkwasser [#] , Hefe, Meersalz [#] . •
	<p>Helle Semmel Der Vorteig für diese klassischen Semmeln ruht 5 Stunden, der Teig selber nochmal 4 Stunden – für mehr Geschmack und längere Frischhaltung.</p>	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser [#] , Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Meersalz [#] . Laugensemmel in Brezellauge [#] getaucht, mit Brezelsalz [#] bestreut. Helle Semmeln auch in den Sorten: Schrippe, Mohn-, Sesam-, Körner-, Laugensemmel, Doppelsemmel und Semmelkranz.
	<p>Käsestange Aus Vollkorn, mit gutem Herrmannsdorfer Käse</p>	100% Vollkorn- Weizen mehl, dazu Milch , Honig, Butter , Eier , Bio-Backmittel, Hefe, dazu Trinkwasser [#] , Meersalz [#] , mit Käse bestreut.
	<p>Krusti Aus dem frisch gemahlene vollen Korn</p>	70% Weizen , 30% Quellstück aus Roggen flocken, dazu Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser [#] , Hefe, Meersalz [#] .
	<p>Laugenbaguette Das Baguette aus unserem Brezn-teig bereichert jeden Brotkorb – nicht nur zum Sonntagsfrühstück!</p>	85% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser [#] , 15% Roggen mehl Typ 997, Herrmannsdorfer Schweineschmalz, Hefe, Meersalz [#] , Bio-Backmittel, in Brezellauge [#] getaucht, mit grobem Brezelsalz [#] bestreut.

	<p>Laugengebäck Klassisch mit dem Schnitt – hält erstaunlich lange frisch.</p>	85% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser [#] , 15% Roggen mehl Typ 997, Herrmannsdorfer Schweineschmalz, Hefe, Meersalz [#] , Bio-Backmittel, in Brezellauge [#] getaucht, mit grobem Brezelsalz [#] bestreut. In den Sorten: Breze, Brezenstange, Laugenknoten, Käsebreze.
	<p>Mohnzöpferl Aus unserem hellen Semmelteig – mit reichlich Mohn bestreut.</p>	100% Weizen mehl Typ 550, dazu Trinkwasser [#] , Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Meersalz [#] und Mohn.
	<p>Rosinensemmel Topfen und Ei machen die süße Semmel wunderbar flaumig.</p>	100% Weizen mehl Typ 550, dazu Milch , Rosinen, Butter , Eier , Rohrzucker, Hefe, frischer Zitronensaft, Zitronenschale, Meersalz [#] , Topfen , Trinkwasser [#] .
	<p>Semmelkranz Der „Weiße Bruder“ unseres Vollkorn-Brotzeitkranzes: 6 helle Semmeln mit verschiedenen Zutaten.</p>	100% Weizen mehl Typ 550, dazu Trinkwasser [#] , Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Meersalz [#] . Sechs Stück in einem runden Kranz, bestreut mit Käse , Mohn, Sesam , Kürbiskernen und einer Körnermischung.
	<p>Vinschgauer Der Geschmack ist durch den hohen Krustenanteil – bedingt durch die Fladenform – und die Brotgewürze geprägt.</p>	80% Weizen , 20% Roggen , dazu Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser [#] , Hefe, Bio-Backmittel, Meersalz [#] , frisch vermahlener Kümmel, Koriander und Fenchel.
	<p>Vollkorn-Dinkelsemmel und -Dinkelbreze Mit dem typischen Geschmack vom Dinkel.</p>	100% Dinkel , dazu Trinkwasser [#] , Hefe, Meersalz [#] , Bio-Backmittel, Butter , Brezen: in Brezellauge [#] getaucht, mit Sesam bestreut. •
	<p>Vollkornsemmel Aus dem frisch gemahlene vollen Weizenkorn.</p>	100% Weizen , dazu Trinkwasser [#] , Hefe, Meersalz [#] , Roggen -Natursauerteig. Vollkornsemmel auch als Kürbis- und Walnusssemmel.

Semmeln, Dauergebäck

	<p>Vollkornstangerl Weiche geschmeidige Kruste, da die Stangerl zusammen gebacken werden.</p>	<p>70% Weizen, 30% Quellstück aus Roggen-flocken, dazu Roggen-Natursauerteig, Trinkwasser#, Hefe, Meersalz#, Saatenmischung (Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn).</p>
	Dauergebäck	Zutaten
	<p>Flammendes Herz Honigmarzipan macht unseren geschmackvollen Dinkelmürbteig noch leckerer.</p>	<p>100% Dinkelmehl Typ 630, Butter, Honigmarzipan, Puderzucker, Eiweiß, Johannisbeerkonfitüre, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre. (Spritzgebäck)</p>
	<p>Florentiner Das ursprüngliche Rezept kommt aus der schönen Stadt Florenz.</p>	<p>Mandeln, Rohrzucker, Butter, Honig, Milch, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre. (Mandel-Karamell-Gebäck)</p>
	<p>Linzer Ecke Wie beim österreichischen Original aus gutem Dinkel-Mürbteig und mit feiner Johannisbeerkonfitüre.</p>	<p>Rohrzucker, Butter, gem. Haselnüsse, Dinkel-Vollkornmehl, Dinkelmehl Typ 630, Vanillezucker, Eier, Lebkuchengewürz, Reinweinstein-Backpulver, Meersalz, Zimt, Zitronensaft, Johannisbeerkonfitüre, Aprikotur. (Mürbteig)</p>
	<p>Mandelhörnchen Geschmeidiger Teig mit dem Geschmack von Marzipan und Mandeln</p>	<p>Marzipan (zwei Drittel Mandeln und ein Drittel Honig), Mandeln, Rohrzucker und Eiern, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre. (Mandel-Makronen-Gebäck)</p>
	<p>Müsliriegel Der Name kommt von den klassischen Zutaten des Müslis: wohl-schmeckende und gesunde Saaten.</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden, belegt mit Butter, Honig, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsaat, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre. (Mürbteig)</p>
	<p>Nussecke Bio-Traditionell mit Honig statt Zucker und mit extra vielen Mandeln und Nüssen</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden, belegt mit einer Masse aus Butter, Honig, Mandeln, Haselnüssen, Sesam, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre. (Mürbteig)</p>

Dauergebäck, Plunder

	<p>Dinkel-Ochsenauge Der fruchtige Geschmack der Konfitüre harmoniert wunderbar mit dem Butteraroma des Dinkelmürbteigs.</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden, bestrichen mit Himbeerkonfitüre (Rohrzucker, Himbeerpüree, Trinkwasser#, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin), mit einem Rand aus Marzipan (Mandeln und Honig), Rohrzucker, Weizenstärke, Mandeln und Eiern. (Mürbteig)</p>
	<p>Schokotarte Herrlich schokoladig – eine Sünde wert!</p>	<p>Dinkelmehl Typ 630, Butter, Rohrzucker, Zitronensaft, Reinweinstein-Backpulver, Zitronensaft, Meersalz. Rührteig aus Butter, Zucker, Dunkle Schokoladenkuvertüre, Eier, Mandeln, Kakaopulver, Vanillezucker, Reinweinstein-Backpulver, Meersalz, Aprikotur. (Mürbteig)</p>
	<p>Schweinchentaler Klassisches Gebäck in typischer Herrmannsdorfer Form</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden, mit Johannisbeerkonfitüre (Rohrzucker, Johannisbeeren, Zitronensäure, Geliermittel: Pektin), mit Staubzucker (Traubenzucker, Weizenstärke, Pflanzenfett).</p>
	Plunder	Zutaten
	<p>Apfeltasche Plunder mit vielen Äpfeln und Rosinen</p>	<p>100% Weizenmehl Typ 550, dazu Milch, Apfelfüllung, Rohrzucker, Butter, Hefe, Eier, Bio-Backmittel, Meersalz#, mit Aprikosenkonfitüre bestrichen. (Plunder)</p>
	<p>Croissant, Schokocroissant, Quarktasche Über 18% gute Butter und 23% Milch machen das Croissant fast zu einer Milchspeise.</p>	<p>100% Weizenmehl Typ 550, dazu Milch, Rohrzucker, Butter, Hefe, Eier, Bio-Backmittel, Meersalz#. Schokocroissant mit dunkler Schokoladenkuvertüre und Milchschokolade gefüllt, Quarktasche mit Quarkfüllung, Staubzucker. (Plunder)</p>
	<p>Nusscroissant Weizenvollkorn und 20% Nussfüllung</p>	<p>100% Vollkorn-Weizenmehl, dazu Milch, Honig, Butter, Eier, Hefe, Bio-Backmittel, Meersalz#, mit Nussfüllung, mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und mit Haselnüssen bestreut. (Plunder)</p>
	<p>Rosinenschnecke Der Klassiker</p>	<p>100% Weizenmehl Typ 550, dazu Milch, Sultaninen, Rohrzucker, Butter, Hefe, Eier, Bio-Backmittel, Meersalz#. Trinkwasser, mit Aprikosenkonfitüre bestrichen. (Plunder)</p>

Blätterteig, Sandkuchen, Hefe- und Schmalzgebäck

	Blätterteig	Zutaten
	Kirschtasche mit Blätterteig Statt in Nachbars Garten finden sich die (Sauer)Kirschen im mit frischer Bio-Butter hausgemachten Blätterteig wieder.	Blätterteig und Füllung: Sauerkirschen, Rohrzucker, Weizenstärke , Glasur: Aprikosenkonfitüre, Fondant-Glasur. (Blätterteig)
	Topfenfleck Aus Blätterteig! Herrlich saftig und mit etwas Aprikosenkonfitüre bestrichen.	Blätterteig mit Quark füllung, Glasur: Aprikosenkonfitüre. (Blätterteig)
	Sandkuchen	Zutaten
	Marmorkuchen Wunderbar schokoladig – wie hausgemacht!	Sandkuchenmasse, beim Marmorkuchen zusätzlich Kakao, Staubzucker. (Rührkuchen)
	Sandkuchen und Zitronenkuchen Ein lockerer, saftiger, klassischer Kuchen mit dem feinen Aroma der Zitrone	Eier , Butter, Rohrzucker, 50% Dinkelmehl Typ 630, 50% Weizenstärke , Reinweinstein-Backpulver, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft, Zitronenschale, Meersalz [#] . Gepudert mit Staubzucker. Glasur vom Zitronenkuchen: Fondant, Zitronensaft. (Rührkuchen)
	Hefe- und Schmalzgebäck	Zutaten
	Apfelkrapfen Schmalzgebäck mit frischen Äpfeln	100% Weizenmehl Typ 550, Äpfel, Milch , Eier , Butter , Rohrzucker, Hefe, Bio-Backmittel, Meersalz [#] , in Butter reinfett gebacken, getaucht in Rohrzucker. (Hefeteig)
	Auszogene Klassisch-bayrisch	100% Weizenmehl Typ 550, Butter , Rohrzucker, Hefe, Bio-Backmittel, Meersalz [#] , Eier , Milch , in Butter reinfett gebacken, getaucht in Rohrzucker. (Hefeteig)

Hefe- und Schmalzgebäck, Blechkuchen

	Butter-, Nuss- und Rosinzopf Ein klassischer feiner Hefeteig, der Nusszopf mit viel guter Nussfüllung	Hefeteig aus 100% Weizenmehl Typ 550, dazu Milch , Butter , Eier , Rohrzucker, Hefe, frischer Zitronensaft, Zitronenschale, Topfen , Meersalz [#] . Nusszopf: Nussfüllung, Aprikosenkonfitüre. Rosinzopf: Rosinen, Mandeln . (Hefeteig)
	Mohn-Hefegebäck Eine Kreation aus Polen	Hefeteig mit Mohnfüllung, mit Aprikosenkonfitüre bestrichen. (Hefeteig)
	Krapfen Ein wirklich guter Krapfen	100% Weizenmehl Typ 550, Milch , Eier , Butter , Rohrzucker, Hefe, Bio-Backmittel, Meersalz [#] , in Butter reinfett gebacken. Aprikosenkonfitüre, gepudert mit Staubzucker. (Hefeteig)
	Blechkuchen	Zutaten
	Apfelstrudel Schmeckt himmlisch nach Daheim.	Teig: Milch , 100% Weizenmehl Typ 550, Eier , Sonnenblumenöl, Meersalz [#] . Füllung: Äpfel, Rohrzucker, Zimt. (Strudelteig)
	Buttermilch-Kokos-Kuchen Durch die Kokosflocken schmeckt der Kuchen auch noch am nächsten Tag.	100% Dinkelmehl Typ 630, Buttermilch , Rohrzucker, Kokosflocken, Sahne , Eier , Butter , Reinweinstein-Backpulver, Vanillezucker. Mit verschiedenen Früchten. (Rührteig)
	Käsekuchen Käsekirschkuchen Käsemohnkuchen Mit feiner Quarkcreme	Dinkel -Mürbteigboden mit Quark füllung bedeckt. Mit Quark -Kirschfüllung (Kirschen im eigenen Saft, Rohrzucker, Weizenstärke) oder mit Quark - und Mohnfüllung bedeckt. (Mürbteig)
	Kirschstreusel Aprikosenstreusel Rhabarberstreusel Mit handgemachten Butterstreuseln.	Dinkel -Mürbteigboden, Butter streusel: 100% Dinkelmehl Typ 630, Butter , Rohrzucker, Vanillezucker. Belag: Aprikosen, Sauerkirschen im eigenen Saft, Rhabarber. (Mürbteig)

Blechkuchen, sonstiges, Zutaten

	<p>Russischer Zupfkuchen Schokoladenmürbteig mit feiner Quarkcreme</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden mit Kakao und Quarkfüllung bedeckt. (Mürbteig) • •</p>
	<p>Schmand-Mandarinen-Kuchen Fruchtig-saftig, mit Vanille und Schmand oder auf bayrisch: Sauerrahm.</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden, Mandarinen, Schmand, Rohrzucker, Vanillepudding, Vanillezucker. (Mürbteig) • •</p>
	<p>Zwetschgendatschi Schmeckt herrlich saftig, auch noch am zweiten Tag.</p>	<p>Dinkel-Hefemürbteigboden, Milch, Hefe, Topfen, Semmelbrösel, Zwetschgen. (Hefeteig/Mürbteig) • •</p>
	<p>Früchtetarte Zu den Früchten gesellen sich Sahne, Mandeln und Eier – sehr fein.</p>	<p>Dinkel-Mürbteigboden, Füllung: Früchte (Aprikosen, Kirschen u.A.) Schlagrahm, Eier, Rohrzucker, Milch, Mandeln, Weizenstärke. (Mürbteig) •</p>
	<p>Sonstiges</p>	<p>Zutaten</p>
	<p>Knödelbrot und Semmelbrösel Aus unserem hellen Semmelteig machen wir regelmäßig Knödel-brot und frische Semmelbrösel.</p>	<p>Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser[#], Butter, Milch, Meersalz[#], Hefe, Bio-Backmittel.</p>

- hefefrei
- weizenfrei



Alle Zutaten sind ökologisch zertifiziert, sofern nicht anders gekennzeichnet (# = nicht Bio)

DE-ÖKO-003

Stand: April 2017 • Änderungen vorbehalten

Herkunft und Zusammensetzung der Zutaten

Roggen, Dinkel, Weizen, Emmer	Eigenanbau Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Demeter Landwirt Preissinger und Meyermühle Landshut, selbst gemahlen
Hafer, Gerste, Kamut, Saaten, Nüsse etc.	Ökoring Handels GmbH
Auszugsweizen- und Roggenmehl	Löfflmühle Forstinning und Meyermühle Landshut
Bio-Backmittel	Weizenmehl , Zucker, Guarkernmehl, Weizenmalzmehl , Acerolasaftkonzentrat, Weizenkleber
Bio-Hefe	Hefe Schweiz AG, Knospe Bio-Hefe
Bio-Backtriebmittel	Reinweinstein-Backpulver
Brezellauge [#]	Trinkwasser [#] , Natronlauge 36% NaOH [#]
Milchprodukte	Andechser Molkerei (handgeschöpfter Topfen), Berchtesgadener, Schrozberg und Herrmannsdorfer Käserei
Eier	Grosser Hof und Herrmannsdorfer Landhühner
Meersalz [#]	Frankreich
Vollmilch-Schokoladenkuvertüre	Rohrzucker, Kakaobutter, Voll milch pulver, Kakaomasse, Kakaogehalt mind. 41%
Dunkle Schokoladenkuvertüre	Vollrohrzucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaogehalt mind.70%,
Aprikosenkonfitüre	Rohrzucker, Aprikosen, Geliermittel: Pektin, Zitronensäure
Fondant	Zucker, Glucosesirup, Trinkwasser [#]
Staubzucker	Traubenzucker, Weizenstärke , Pflanzenfett
Eigene Grundteige und Füllungen	
Roggen-Natursauerteig	Roggen , Trinkwasser [#] , eigenes Anstellgut (Roggen -Natursauerteig)
Dinkel-Natursauerteig	Dinkel , Trinkwasser [#] , Anstellgut (Roggen -Natursauerteig)
Heller Roggen/Weizen Natursauerteig	50% Roggenmehl Typ 997, Trinkwasser [#] , eigenes Anstellgut (Natursauerteig)
Restbrot	Unsere nicht verkauften Roggen/Weizen brote ohne Körner, gehäckselt und in Trinkwasser eingeweicht. Sehr gut für Geschmack und Frischhaltung.
Dinkel-Mürbteigboden	Dinkelmehl Typ 630, Butter , Rohrzucker, Eier , Reinweinstein-Backpulver, Zitronensaft, Meersalz [#]
Blätterteig	Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser [#] , Butter , Meersalz [#]
Quarkfüllung	Handgeschöpfter Topfen mind. 20% Fett i.Tr., Rohrzucker, Eier , Butter , Vanillepuddingpulver (Maisstärke, Bourbon-Vanille), Zitronensaft, Meersalz [#]
Nussfüllung	Haselnüsse , Honig, Semmelbrösel, Milch , Trinkwasser [#] , Eier , Kakao, Rum, Zimt
Apfelfüllung	Frische Äpfel, Rohrzucker, Sultaninen, Vanillepuddingpulver (Maisstärke, Bourbon-Vanille) Zimt
Mohnfüllung	Milch , gequetschter Mohn, Rohrzucker, Vanillepuddingpulver (Maisstärke, Bourbon-Vanille), Mandeln und Semmelbrösel



WAS WIR WIRKLICH BRAUCHEN SIND
LEBENSMITTEL, DIE „MITTEL ZUM LEBEN“
SIND UND NICHT EINFACH NUR „LEERE“ BILLIGE
NAHRUNG, DIE SATT MACHT, ABER KEIN LEBEN
SPENDET. WIR BRAUCHEN LEBENS-MITTEL, DIE
FRISCH SIND UND UNVERSEHRT, IN DENEN NOCH
ALLES „LEBEN“ DARINNEN IST, SO DASS WIR
SAGEN KÖNNEN „WIR ESSEN LEBEN“.

Karl Ludwig Schweisfurth

Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Herrmannsdorfer

Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn, Tel. 08093.9094-0, herrmannsdorfer.de