

Herzstück Horgau eG - Bestellung Bäcker Heuck

Bestelliste von (Name) :			
bzw. KdNr:		Datum:	
P-Nr	Menge	Bezeichnung	VKP
1001		Baguette 400 g	3,90 €
1004		Barrique 600 g	4,30 €
2900		Brot der Woche	3,90 €
1310		Butterzopf 400 g	4,90 €
1018		Cheese'n Onion	2,90 €
3020		Dinkel Ciabatta	1,20 €
1005		Dinkel gold 600 g	4,30 €
3030		Dinkelbreze	0,95 €
3010		Dinkelseele	1,40 €
3001		Dinkelsemmel	0,60 €
3003		Dinkelsemmel Mohn	0,70 €
3002		Dinkelsemmel Sesam	0,70 €
2701		Engadiner Walnuss 500 g	4,50 €
1022		Focaccio Tomate	2,90 €
3530		Kerndlweck	0,80 €
3420		Knuschperle	1,10 €
5110		Krautwickel	2,80 €
6001		Kuchen	3,20 €
5090		Laugenkissen	1,90 €
1006		Meersalzkruste 500 g	4,40 €
2003		Nussecke 500 g	4,80 €
5020		Pain au Chocolat	1,90 €
1003		Popeyes Liebling 400 g	4,10 €
1501		Reines Dinkel 600 g	4,30 €
2001		Reines Roggen 750 g	3,90 €
4001		Roggenlaibchen	0,90 €
3340		Rosinen Brioche	1,40 €
1540		Saatenrolle 400 g	4,60 €
4002		Schlaumeier	1,10 €
2002		Sonnenecke 500 g	3,50 €
2410		Steinofenkruste 1000 g	5,60 €
3600		Walnussdings	1,20 €
5010		Wiener Butterkipf	1,50 €
1502		Wilde Hilde 500 g	3,80 €
5050		Zimtfächer	1,90 €

Ich hole die Ware beim Herzstücke oder nächsten Bauernmarkt verbindlich ab. (Unterschrift)

Artikelliste

Stand 24.12.2018



Brot

Baguette

Helles Dinkelbrot

Das Gebäck hat eine wilde Porung und eine saftige Krume. Kräftig gebacken passt es wunderbar zu Salaten oder zu Gegrilltem.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Salz, Hefe*

* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Stavros

Helles Dinkelbrot mit Oliven

Der Name ist eine Hommage an meinen Bäckerkollegen Stavros mit dem ich auf Zypern zusammengearbeitet habe.

Das Brot zeichnet sich durch eine saftige Krume aus. In ihr finden sich ganze grüne Oliven aus Griechenland mit fruchtigem Geschmack.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Oliven* (25%), Olivenöl*, Salz, Hefe*

* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Popeye (Saisonal)

Helles Dinkelbrot mit Spinatfüllung

Wer hätte gedacht, dass Spinat im Brot so gut schmecken kann.

Popeye hätte wohl eine wahre Freude daran, das Brot zu Gegrilltem oder einfach nur mit Butter zu genießen.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Blattspinat* (20%), Zwiebeln*, Kartoffelmehl*, Salz, Hefe*, Pfeffer*

* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Barrique

Helles Dinkelbrot

Ein Barrique ist ein Weinfass. Im selbigen reift der milde Dinkelsauerteig für unser lockeres, französisch angehauchtes Landbrot. Feine Aromen kombiniert mit einer knusprigen Kruste verleihen diesem Brot einen Hauch von Urlaub!

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Salz, Hefe*

* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Dinkel Gold

Helles Dinkelbrot mit Goldleinsaat

Die Goldleinsamen geben diesem Brot seinen Namen und einen gewissen "Biss". Wunderbar saftig hält es mehrere Tage frisch.

Man kann es praktisch zu allem essen. Mild und gut bekömmlich passt es zu Süßem wie zu Salzigem.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Goldleinsaat* (8%), Salz, Hefe*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Meersalzkruste

Helles Dinkelbrot mit Schnittlauch und Petersilie

Der knusprig gebackene Ring mit einer saftigen Krume wird fein abgeschmeckt mit Kräutern und Atlantik Meersalz.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Kräuter* (Schnittlauch*, Petersilie*) (1,5%), Meersalz, Salz, Hefe*, Maisgrieß*, Roggenvollkornschrot*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Butterzopf

Helles Butter-Dinkelbrot

Der saftige Zopf ist besonders reichhaltig. Es werden nur Eier von Zweinutzungsrasen verwendet, sowie echte Butter aus Bayern. Der Zopf ist nicht aromatisiert, sondern schmeckt von Natur aus lecker.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Zucker*, Eier*, Butter* (10%), Mandeln*, Hefe*, Salz

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Reines Dinkel

Dinkelvollkornbrot

Ein besonders einfaches und gleichzeitig besonders gutes Brot. Der langzeitgeführte Teig aus Mehl, Wasser und Salz ist nicht nur super saftig, sondern überzeugt mit dem unverfälschten Dinkelgeschmack. Die natürliche Krumenfarbe von Dinkelvollkornbrot ist rotbraun.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Reines Roggen

Roggenvollkornbrot

Ursprünglicher und weniger verarbeitet kann ein Brot nicht sein. Aus nur drei Zutaten entsteht ein super saftiges Brot. Der hausgemachte Sauerteig überzeugt durch seinen ausgewogenen aber dennoch milden Geschmack und unterstreicht damit die würzige Note des bayrischen Roggenkorns.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, Wasser, Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Sonnenecke

Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Ein Vollkornbrot gefüllt und umhüllt mit gerösteten, europäischen Sonnenblumenkernen. Der kernige Biss und der abgerundete Geschmack machen das Brot gemeinsam mit der außergewöhnlichen Form zu einem echten Highlight auf jedem Frühstückstisch.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, Wasser, Sonnenblumenkerne* (10%), Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Steinofen

Roggenmischbrot

Ein Arrangement aus 60% Roggenvollkorn und 40% hellem Dinkelmehl, verfeinert mit hauseigenem Sauerteig. Das Brot wird mit viel Dampf direkt auf der Steinplatte gebacken und erhält dadurch seine charakteristische wilde Kruste.

Zutaten: Mehl* (Roggenvollkornmehl*, Dinkelmehl* Type 630), Wasser, Salz, Hefe*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Wilde Hilde

Dinkelvollkornbrot

Die Gewürzmischung aus Fenchel, Anis, Kümmel und Koriander verleiht diesem Brot seinen besonderen Charakter. Die Mehlmischung besteht aus 60% Roggenvollkorn und 40% hellem Dinkelmehl.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Gewürze* (Fenchel*, Anis*, Kümmel*, Koriander*), Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Saatenrolle

Dinkelvollkornbrot mit Saaten

Runde Scheiben voller knackiger Körner umhüllt von einem Dinkelvollkornteig. S steht für Sonnenblumen, M für Mohn und K für Kerne.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Saaten* (Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Sesam*) (10%), Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Nussecke

Roggenvollkornbrot mit Haselnüssen und Mandeln

Mit ganzen Mandeln und Nüsse. Passt zu feinem Käse, Schinken aber auch großartig zu gutem Honig.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, Wasser, Mandeln* (5%), Haselnüsse* (3%), Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Sesam*, Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Das Brot der Woche wechselt jede Woche.

Die Idee dahinter ist, dass es nie langweilig wird und das man für einen guten Preis ein außergewöhnliches Brot bekommt.

Zutaten erfragen Sie bitte direkt im Verkauf.

Semmel

Dinkelsemmel

Dinkelkleingebäck

Da wir überhaupt keinen Weizen verwenden, ist die Dinkelsemmel unsere „normale“ Semmel. Ganz ohne Backmittel gebacken, schmeckt sie so wie früher. Statt mit technischen Enzymen künstlich aufgeblasen, macht unsere Semmel wirklich satt!

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Salz, Hefe* - je nach Sorte ggf. Mohn* bzw. Sesam*
* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Dinkelseele

Dinkelkleingebäck

Wir backen die Seelen ganz traditionell nur mit Dinkelmehl. Sie schmeckt hervorragend zu einem Glas Bier und eignet sich für die deftige Brotzeit.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Salz, Kümmel*, Hefe*
* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Ciabatta

Dinkelkleingebäck

Das Ciabatta wird, typisch italienisch, nur abgestochen und grob zusammengelegt. Die weiche feuchte Krume wird ummantelt von einer knusprigen aufgesprungenen Kruste.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Salz, Hefe*
* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Dinkel Breze

Dinkelkleingebäck

Unsere Brezen sind etwas ganz Besonderes. Wirklich noch von Hand gedreht, ohne Teigverbesserungsmittel. Die dichte weiche Krume, die aufgesprungene Kruste, so muss eine richtige Breze sein!

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Salz, Hefe*, Brezenlauge – je nach Sorte ggf. Sesam*
* = aus kontrolliert biologischem Anbau

Rosinen Brioche

Butter Dinkelkleingebäck mit Sultaninen

Brioche stammen ursprünglich aus Frankreich. Unsere Variante ist gefüllt mit eingelegten Rosinen. Die gute Butter und der hohe Eianteil machen das Gebäck besonders zart und saftig.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Sultaninen* (26%), Wasser, Eier*, Butter* (6%), Zucker*, Hefe*, Salz
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Knusperkörnchen

Dinkelkleingebäck mit Saaten

Die helle Körnersemmel mit steirischen Kürbiskernen und knusprigen Maisflakes. Dank der saftigen Krume kann man diese Semmeln sogar noch am nächsten Tag genießen. Einfach 5 Min. in den Ofen, fertig!

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Wasser, Saaten* (Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Sesam*) (10%), Salz, Hefe*
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Kerndlweck

Dinkelvollkornkleingebäck mit Saaten

Die Vollkornsemmel aus Dinkel passt gut zu kräftigem Schinken oder pikanten Aufstrichen. Gewälzt und gefüllt mit knackigen Saaten eignet sie sich gut für eine vollwertige Ernährung.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Saaten* (Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Sesam*) (10%), Salz, Hefe*
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Roggenlaibchen

Roggenvollkornkleingebäck

Nur aus Mehl, Wasser und Salz gebacken, passen die Roggenlaibchen wunderbar zu deftigen Belägen. Die runde Form erinnert an Vinschgerl, allerdings verzichten wir auf die Gewürze, damit der pure Roggengeschmack zur Geltung kommt.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, Wasser, Salz (Backhefefrei)
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Schlaumeier

Roggenvollkornkleingebäck mit Sultaninen

Knackige Kerne, süße Rosinen, eine tolle süß/salzig Kombination ohne zusätzlichen Zucker. Perfekt für guten Käse, oder einfach nur mit Butter zu einem guten Wein.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, Wasser, Sonnenblumenkerne*, Sultaninen* (6%), Leinsamen*, Sesam*, Salz (Backhefefrei)

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Feingebäck

Wiener Butterkipf

Dinkel Butter-Feingebäck

Den Ursprung haben Croissants in Wien. Nicht nur deshalb haben unsere Kipf diesen schönen Namen verdient. Nur mit guter Bayrischer Butter gebacken und handwerklich „touriert“ mit einer wattigen weichen Krume.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Milch*, Butter* (16%), Eier*, Zucker*, Hefe*, Salz
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Pain au Chocolat

Dinkel Butter-Feingebäck

So etwas fand man bisher, wenn überhaupt, dann nur in Frankreich. Deshalb trägt dieses feine Gebäck auch den schönen französischen Namen (pah oh Schokolah).

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Milch*, Kuvertüre Zartbitter* (17%), Butter* (15%), Eier*, Zucker*, Hefe*, Salz
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Zimtfächer

Dinkel Butter-Feingebäck

Angelehnt an die Hamburger Spezialität „Franzbrötchen“ werden auch diese Leckereien mit viel guter Bayrischer Butter und jede Menge Zimtzucker gebacken.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Butter* (22%), Milch*, Eier*, Zucker*, Hefe*, Ceylon Zimt* (1%) Salz
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Laugenkissen

Dinkel Butter-Feingebäck

Gelaugter Plunderteig ist eine Spezialität im Stuttgarter Raum. Nun kann man auch in Bobingen die süß/salzige Spezialität genießen. Es ist praktisch zu allen Belägen ein Genuss.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Milch*, Butter* (16%), Eier*, Zucker*, Sesam*, Hefe*, Salz, Brezenlauge
* aus kontrolliert biologischem Anbau

Krautwickel

Dinkel Butter-Feingebäck

Unsere pikante und sehr beliebte Spezialität hat eine leckere Sauerkrautfüllung. Abgeschmeckt mit ein wenig Kümmel und überbacken mit Käse, sind die Krautwickel vor allem warm ein Hochgenuss.

Zutaten: Dinkelmehl* Type 630, Milch*, Käse*, Butter* (12%), Sauerkraut* (10%), Eier*, Zucker*, Hefe*, Salz, Senf*, Kümmel*

* aus kontrolliert biologischem Anbau