Bestellung telefonisch oder per WhatsApp senden an (+43) 0690 20027697
oder per Email bestellung@paul-und-backen.de
weitere Infos unter www.paul-und-backen.at

Inhaltsstoffe unserer Backwaren im Verkauf

Alle Backwaren werden bei uns mit langer Teigführung hergestellt und überwiegend mit Bio-Zutaten.

Brotsorten

Gewürzbrot (Roggenmischbrot mit Gewürz): Roggen (zum Teil als Sauerteig), Weizen, Dinkel, Wasser, Buttermilch, Steinsalz, Gewürze (Fenchel, Kümmel, Koriander, Anis)

Nussbrot (Roggenmischbrot mit Nüssen): Roggen (z.T. als Sauerteig), Weizen, Dinkel, Wasser, Nussmischung (Haselnüsse, Walnüsse) Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat), Buttermilch, Steinsalz,

Sonnenblumenbrot (Roggenmischbrot Sonnenblumen): Roggen (z.T. als Sauerteig), Weizen, Dinkel,Wasser, Ölsaaten (Sonnenblumenkerne), Buttermilch, Steinsalz,

Mischbrote (*Roggen-, Weizen-, Dinkel-Mischbrote***):**

Quarkbrot: Dinkel, Weizen, Roggen (z.T. als Sauerteig), Wasser, Speisequark, Butter, Steinsalz, Backhefe

„Großer Max" – Französisches Landbrot: Wasser, Dinkel, Weizen, Roggen (z.T. versäuert), Salz, Hefe

Kartoffelbrot: Dinkel, Weizen, Roggen (z.T. als Sauerteig), Wasser, Kartoffeln, Steinsalz, Backhefe, Gewürz (Muskat)

Bestellung telefonisch oder per WhatsApp senden an (+43) 0690 20027697
oder per Email bestellung@paul-und-backen.de
weitere Infos unter www.paul-und-backen.at

Vollkornbrote *(wöchentlich wechselnd verfügbar):*

Roggenvollkornbrot: Roggenvollkorn (z.T. als Sauerteig), Sonnenblumenkerne, Wasser, Bienenhonig Steinsalz, Backhefe

Dinkelvollkornbrot: Dinkelvollkorn (z.T. als Sauerteig), Grünkernvollkorn, Wasser, Kartoffel, Speisequark, Steinsalz, Backhefe

Mutter Erde Brot: Vollkorngetreide (z.T. als Sauerteig) in veränderlichen Gewichtsanteilen (Roggen, Dinkel, Weizen, Hafer, Emmer, Buchweizen), Wasser, Ölsaaten (Leinsaat, Sonnenblumenkerne), Speisequark, Honig, Apfelessig, Steinsalz

Süße Gebäcke*:*

Nuss/Mohnzopf :
Hefeteig: Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Vollei, Eigelb, Zucker, Steinsalz, Backhefe, Vanille
Nussfüllung: Haselnüsse gemahlen, Vollmilch, Marzipan Rohmasse, Zucker, süße Brösel, Vollei
Mohnfüllung: Mohn gemahlen, Vollmilch, Butter, Marzipan Rohmasse, Zucker, Vollei, süße Brösel
Glasur: Aprikosenkonfitüre, Fondant mit Rum

Kleingebäcke:

Vinschgauer: Roggen (z.T. als Sauerteig), Dinkel, Wasser, Steinsalz, Backhefe, Gewürz (Fenchel)

Flesserl: Weizen (z.T. als Sauerteig), Roggen, Wasser, Olivenöl, Steinsalz, Butter, Backhefe, ggfs. Mohn/Brezensalz

Krusti / Baguette: Weizen (z.T. als Sauerteig), Wasser, ggfs. Oliven, Olivenöl, Steinsalz, Backhefe

Laugengebäck: Weizen, Roggen (z.T. als Sauerteig), Wasser, Butter, Gerstenmalz, Backhefe, Steinsalz

Ciabatta: Weizen (z.T. als Sauerteig), Wasser, Olivenöl, Steinsalz, Backhefe

Ciabatta mit Oliven: Weizen (z.T. als Sauerteig), Wasser, Oliven, Olivenöl, Steinsalz, Backhefe

Körnersemmel: Weizen, Roggen (z.T. als Sauerteig), Hafer, Wasser, Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne), Malz dunkel, Gerstenmalz, Butter, Backhefe, Steinsalz

Kartoffelsemmel: Weizen, Roggen (z.T. als Sauerteig), Kartoffeln, Wasser, Gerstenmalz, Butter, Backhefe, Steinsalz