

Schöne neue Brotwelt

Liebe Leserin, lieber Leser,

heut möchte ich Ihnen von neuen Brot- und Brötchensorten aus unserer Bäckerei berichten. Denn wir wollen Ihnen auch mal ganz neue Geschmackserlebnisse bescheren!

Ich präsentiere Ihnen: unsere „Primavera“-Brote und -Brötchen! Passend zum Frühling haben wir versucht, möglichst viel Kraft, Frische und Vitalität ins Weizenmischbrot hinein zu packen. Neben gerösteten Sonnenblumenkernen, Soja- und Dinkelschrot spielen Quark und Karotten die Hauptrolle. Wobei die Karotten einen sehr angenehmen, milden Geschmack sowie etwas Farbe in die Brote bringen. Nach zahlreichen Backversuchen sind sie toll gelungen. Ein besonderer Kniff ist das „Kochstück“ aus Dinkelmehl und Wasser: Indem wir einen Teil des Dinkelmehls am Vortag zu einer Art Pudding kochen, kann es viel Wasser aufnehmen – und das Brot erhält eine sagenhafte Frischhaltung!

Beim Primavera-Brötchen haben sich unsere Bäcker für ein Dekor aus Reisgranulat entschieden. Dies bewirkt eine angenehm rösche Kruste – von dem interessanten weißen Erscheinungsbild einmal ganz abgesehen. Drei Monate lang können Sie die kraftstrotzenden Gebäcke bei uns als „Brot und Brötchen des ▶



Perfekt geknetet: Bäcker Frank Keller ist mit dem Teig fürs Primavera-Brot zufrieden.



Ins Primavera-Brot haben wir viel Kraft, Frische, und Vitalität hineingepackt.



Besuchen Sie uns auf:
www.baeckerei-schellhaas.de



Monats“ bekommen. Und weil wir dafür nur natürliche Zutaten verwenden, wissen wir wie immer genau, was drin ist!

Jaaaaa und dann haben wir noch etwas für Genießer, Gesundheitsbewusste und Freunde deutscher Brotkultur. Ein Tusch für unser neues „Black-Forest-Brot“! Unser Ziel war eine Schwarzwälder Kirschtorte für Brotesser. Heraus kam etwas ganz Besonderes: Ein Brot zu gleichen Teilen aus Roggen- und



Getrocknete Kirschen und gehackte, geröstete Kakaobohnen schmecken toll im Vollkornbrot!



Unser Black-Forest-Brot:
Das müssen Sie probieren!

Dinkelvollkornmehl und mit Amaranth. Außerdem mit geräucherten Roggenmalzflocken, gehackten, gerösteten Kakaobohnen und getrockneten Kirschen. Ein Brot, das so außergewöhnlich schmeckt, wie es Rohstoffe hat. Das sollten Sie auf jeden Fall probieren! Lassen Sie sich von uns in eine schöne, neue Brotwelt entführen!

Mr Georg Schellhaas



Hauptgeschäft: Marktstraße 50, 64401 Groß-Bieberau, Tel. 06162 / 33 61