

Brotsteckbrief

Name: Dinkelperle – Variante Sonnenblume, Variante Walnuss

➔ Dieses Brot ist ein Fermentbrot aus reinem Dinkelvollkorn.

Rezeptur:

Dinkelvollkornmehl 100%

Salz 2% *

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Sehr saftiges, puristisches Dinkelvollkornbrot ohne die Zugabe von Hefe
- Hier gibt es die Varianten mit Sonnenblumenkernen oder Walnüssen

Brotsteckbrief

Name: Roggenkörnig

➔ Dieses Roggenbrot kombiniert den klassischen Roggen-Sauerteig-Geschmack mit den feinen (Röst-)Aromen der zugegebenen Saaten. Der Vollkornanteil liegt bei 90%.

Rezeptur:

Roggenvollkornmehl	90%	}	100%
Roggenmehl 1150	10%		
Leinsaat	4% *		
Sonnenblumenkerne	4% *		
Sesam	4% *		
Hefe	1% *		
Salz	2% *		*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Dieses Brot wird mit Natursauerteig zubereitet, der für das typische Aroma verantwortlich
- Der hohe Vollkorn- und Saatenanteil geben diesem Brot einen hervorragenden Gesundheitswert
- Der Roggenkörnig hält bis zu einer Woche frisch



Brotsteckbrief

Name: RoKo - RoggenKorn

➔ Dieses Roggenbrot ist ein reines, ursprüngliches Roggenbrot, wie es in keinem Brotregal fehlen sollte.

Rezeptur:

Roggenvollkornmehl	90%	}	100%
Roggenmehl 1150	10%		
Hefe	1% *		
Salz	2% *		*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Dieses Brot wird mit Natursauerteig zubereitet, der für das typische Aroma verantwortlich
- Der hohe Roggenvollkornanteil gibt diesem Brot einen hervorragenden Gesundheitswert
- Eine lange Frischhaltung zeichnet dieses Brot aus

Brotsteckbrief

Name: Freds Helles

➔ Fred's Helles ist ein besonders aromatisches Weißbrot.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	100%	
Olivenöl	2% *	
Salz	2% *	
Hefe	0,5% *	* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Dieses Weißbrot grenzt sich von herkömmlichen Weißbroten durch seine lange Teigführung (ca. 10h) und den damit verbundenen geringen Hefeeinsatz ab. So entstehen ein ganz besonderes Aroma und eine lange Frischhaltung.

Brotsteckbrief

Name: Dinkel-Amarant

➔ Der Amarant bringt viele gesunde Inhaltsstoffe ins Brot und ein Hauch von Sesam rundet den nussigen Geschmack ab. Der Vollkornanteil liegt bei 50%.

Rezeptur:

Dinkelmehl 630	45 %	} 100%
Dinkelvollkornmehl	55 %	
Amarant	7% *	
Sesam	3% *	
Hefe	0,5 % *	
Salz	2% *	* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Amarant ist sehr gesund und verleiht dem Brot eine extra Portion an Eiweiß, Mineralstoffen, essentiellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren
- Das ausgeglichene Verhältnis von Dinkelvollkornmehl und Dinkelauszugsmehl ergeben eine gesunde Mischung
- Dieses Brot wird über Langzeitführung hergestellt. Diese zeichnet sich aus durch einen sehr geringen Hefeinsatz. Dadurch kommt es neben einer besseren Bekömmlichkeit zu einer intensiven Aromabildung und einer verbesserten Frischhaltung.

Brotsteckbrief

Name: Körnerkante

- ➔ Die Körnerkante ist ein Dreikornbrot mit überwiegendem Weizenanteil (60%). Bedingt durch ihre knackige Kruste und die verschiedenen Saaten hat sie für ein eher „leichtes“ Brot einen intensiven Geschmack. Der Vollkornanteil liegt bei 20%.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	60%	} 100%
Dinkelmehl 630	10%	
Dinkelvollkornmehl	10%	
Roggenvollkornmehl	10%	
Hartweizengrieß	10%	
Saaten (Sesam , Sonnenblumenkerne, Leinsaat)	8% *	
Olivenöl	2% *	
Hefe	0,5% *	
Salz	2% *	

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigentführung (ca. 10 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge
- Die Krume ist bedingt durch das Olivenöl und den gut verquollenen Hartweizengrieß angenehm feucht und elastisch

Brotsteckbrief

Name: Rimpis HofKruste

➔ Bei diesem Brot handelt es sich um ein aus Natursauerteig hergestelltes Vierkornbrot aus Roggen, Weizen, Dinkel und Hafer mit einem Vollkornanteil von 45%.

Rezeptur:

Roggenvollkornmehl	55%	}	100%
Dinkelvollkornmehl	5%		
Dinkelmehl	5%		
Weizenmehl 550	30%		
Hafer	5%		
Leinsaat	3%		
Hefe	1,5% *		
Salz	2% *		*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Besonders charakteristisch ist die krosse Kruste, die durch die hohe Backtemperatur entsteht und der kräftige, sauerteigtypische Brotgeschmack
- Durch den gut verquollenen Haferanteil hat Rimpis Hofkruste eine besonders weiche, elastische Krume und eine gute Frischhaltung
- Die Verwendung von vier unterschiedlichen Getreidearten und Leinsaat ist nicht nur geschmacklich interessant, sondern bietet außerdem eine größere Bandbreite wertvoller Inhaltsstoffe

Brotsteckbrief

Name: 4-Korn-Kasten

➔ Bei diesem Brot handelt es sich um ein aus Natursauerteig hergestelltes Vierkornbrot aus Roggen, Weizen, Dinkel und Hafer mit einem Vollkornanteil von 45%. Es wird im Kasten gebacken

Rezeptur:

Roggenvollkornmehl	30%	}	100%
Roggenmehl 1150	25%		
Dinkelvollkornmehl	5%		
Dinkelmehl	5%		
Weizenmehl 550	30%		
Hafer	5%		
Leinsaat	3%		
Hefe	1,5% *		
Salz	2% *		*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Intensiver Brotgeschmack durch den Sauerteig
- Durch den gut verquollenen Haferanteil hat Rimpis Hofkruste eine besonders weiche, elastische Krume und eine gute Frischhaltung
- Die Haferflocken-Hülle betont den Haferanteil im Brot
- Das Brot gibt es als 2x500g Kastenbrote, die vor dem Verkauf in zwei Teile gebrochen werden oder, wenn ein 1kg Brot gewünscht ist, als Ganzes verkauft werden

Brotsteckbrief

Name: Landbaguette

➔ Hierbei handelt es sich um ein rustikales Baguette. Der Vollkornanteil liegt bei 10%.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	90 %	} 100%
Roggenvollkornmehl	10 %	
Hefe	0,5% *	
Salz	2% *	

* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Das Erscheinungsbild dieses Baguettes ist sehr rustikal durch das Abstauben mit Mehl. Besonders auffallend sind die spitz zulaufenden Enden, die besonders für Krusten-Liebhaber ein Genuss sind.
- Dank der Langzeitführung hat dieses Baguette eine gute Frischhaltung, ein intensives Aroma und es ermöglicht die Verwendung eines sehr geringen Hefeanteils
- Seine rustikale Art wird durch die Zugabe von Roggenvollkornmehl unterstrichen

Brotsteckbrief

Name: helles Baguette

→ Das helle Baguette ist ein Baguette aus reinem Weizenmehl.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	100%	
Olivenöl	2% *	
Salz	2% *	
Hefe	0,5% *	* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Dieses Weißbrot grenzt sich von herkömmlichen Weißbroten durch seine lange Teigführung (ca. 10h) und den damit verbundenen geringen Hefeinsatz ab. So entstehen ein ganz besonderes Aroma und eine lange Frischhaltung

Brotsteckbrief

Name: Körnaguette

➔ Das Körnaguette ist ein spitzes, kleines Baguette mit Körnern. Der Vollkornanteil liegt bei 20%.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	60%	} 100%
Dinkelmehl 630	10%	
Dinkelvollkornmehl	10%	
Roggenvollkornmehl	10%	
Hartweizengrieß	10%	
Saaten (Sesam , Sonnenblumenkerne, Leinsaat)	8% *	
Olivenöl	2% *	
Hefe	0,5% *	
Salz	2% *	

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigentführung (ca. 10 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge
- Die Krume ist bedingt durch das Olivenöl und den gut verquollenen Hartweizengrieß angenehm feucht und elastisch
- Mit 300g eine interessante Größe zwischen Brötchen und 500g-Brot

Brotsteckbrief

Name: Bauernzopf

➔ Der Bauernzopf ist ein klassischer Hefezopf, elegant geflochten.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	90%	} 100%
Dinkelvollkornmehl	10%	
Zucker	10% *	
Butter	12,5% *	
Hefe	3% *	
Salz	1% *	*Bezug auf Mehlmenge
Milch		

Besonderheiten:

- Der Vollkornanteil gibt ein intensiveres Geschmackserlebnis und liefert im geringem Maße wertvolle Inhaltsstoffe
- Vorteigführung und die lange Stehzeit über Nacht ermöglichen ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile und sind ausschlaggebend für ein intensives Aroma und eine lange Frischhaltung
- Das Abstreichen mit verquirltem Ei gibt einen schönen Glanz und eine schöne Färbung der Oberfläche
- Das Flechtmuster kommt durch den Ofentrieb gut zur Geltung und offenbart handwerkliches Geschick

Brotsteckbrief

Name: Rimpi-Fladen

→ Der Rimpi-Fladen ist ein klassisches Fladenbrot.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	100%	
Olivenöl	2% *	
Salz	2% *	
Hefe	0,5% *	* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Der Rimpi-Fladen stammt von Freds Hellem ab und entspringt einem langzeitgeführten Teig.
- Er wird morgens als erstes aufgearbeitet aber als letztes gebacken. Somit gibt es eine wunderbare Teigentwicklung und Aromaentfaltung.
- Abgestrichen mit Olivenöl, bestreut mit Sesam und Schwarzkümmel ist er die perfekte Brotbeilage zum Grillen oder einfach so zu genießen v.a. an heißen Sommertagen.

Brotsteckbrief

Name: Helle Semmel

→ Die Helle Semmel ist ein reines Weizenbrötchen.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	100%	
Olivenöl	5% *	
Salz	2% *	
Hefe	0,5% *	* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigführung (ca.8 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge hat und eine für Brötchen ungewöhnlich gute Frischhaltung bietet
- Die Krume ist bedingt durch das Olivenöl sehr weich und elastisch
- Der geringe Hefeanteil ist ebenfalls charakteristisch und führt dank der langen Teigführung trotzdem zu einem relativ luftigen Ergebnis

Brotsteckbrief

Name: Dinkelzweg

➔ Der Dinkelzweg ist ein reines Dinkelbrötchen mit einem Vollkornanteil von 40%.

Rezeptur:

Dinkelmehl 630	60%	} 100%	
Dinkelvollkornmehl	40%		
Hefe	0,5% *		
Salz	2% *		*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigentführung (ca.8 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge hat und eine für Brötchen ungewöhnlich gute Frischhaltung bietet
- Die Krume ist bedingt durch das Olivenöl sehr weich und elastisch

Brotsteckbrief

Name: Bauernwecken

➔ Die Bauernwecken sind Dreikornbrötchen mit einem Großteil an Weizenmehl. Sie bekommen durch ihre knackige Kruste und die verschiedenen Saaten ihren kräftigen Geschmack. Der Vollkornanteil liegt bei 20%.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	60%	} 100%
Dinkelmehl 630	10%	
Dinkelvollkornmehl	10%	
Roggenvollkornmehl	10%	
Hartweizengrieß	10%	

Saaten (**Sesam**, Sonnenblumenkerne, Leinsaat) 8%

Olivenöl 2% *

Hefe 0,5% *

Salz 2% *

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigentführung (ca.8 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge hat und eine für Brötchen ungewöhnlich gute Frischhaltung bietet
- Die Röstaromen der Saaten geben dem Bauernwecken ein besonders intensives Aroma
- Die Krume ist bedingt durch das Olivenöl und den gut verquollenen Hartweizengrieß angenehm feucht und elastisch
- Ein Brötchen, das auch ohne Belag gut schmeckt!

Brotsteckbrief

Name: Elsäßer

➔ Rustikales, großes Brötchen. Der Vollkornanteil liegt bei 10%.

Rezeptur:

Weizenmehl 550	90 %	} 100%
Roggenvollkornmehl	10 %	
Hefe	0,5% *	
Salz	2% *	* Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

Hier ist handwerkliches Geschick gefragt. Es werden zwei kleine Brötchen ineinander gefaltet. Das ganze gut abgestaubt in Roggenmehl, kross gebacken und ...lecker

Brotsteckbrief

Name: KörnerSeele

➔ Super, saftige Seele mit Mohn und anderen Saaten

Rezeptur:

Weizenmehl 550	60%	} 100%
Dinkelmehl 630	10%	
Dinkelvollkornmehl	10%	
Roggenvollkornmehl	10%	
Hartweizengrieß	10%	
Saaten (Sesam , Sonnen- blumenkerne, Leinsaat)	8% *	
Olivenöl	2% *	
Hefe	0,5% *	
Salz	2% *	

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigentführung (ca. 10 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge
- Die Krume ist bedingt durch das Olivenöl und den gut verquollenen Hartweizengrieß angenehm feucht und elastisch
- Optisch durch die Saatenhülle, in der besonders der blaue Mohn auffällt (auch geschmacklich) sehr ansprechend

Brotsteckbrief

Name: helle Seele

➔ Klassische Seele mit Kümmel und Salz

Rezeptur:

Weizenmehl 550	80%	}	100%
Dinkelvollkornmehl	10%		
Hartweizengrieß	10%		
Hefe	0,5% *		
Salz	2% *		

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die lange Teigentführung (ca. 15 Stunden) bietet eine sehr gute Teigentwicklung, was eine intensive Aromabildung zur Folge
- Die Krume ist sehr weich und elastisch
- Ein wahrer Klassiker!

Brotsteckbrief

Name: Rosinenknoten

➔ Ein handgeflochtener Knoten bestehend aus süßem Hefeteig und Rosinen

Rezeptur:

Weizenmehl 550	90%	} 100%	
Dinkelvollkornmehl	10%		
Zucker	10% *		
Butter	12,5% *		
Rosinen	10% *		
Hefe	3% *		
Salz	1% *		*Bezug auf Mehlmenge

Milch

Besonderheiten:

- Der Vollkornanteil gibt ein intensiveres Geschmackserlebnis und liefert im geringem Maße wertvolle Inhaltsstoffe
- Vorteigführung und die lange Stehzeit über Nacht ermöglichen ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile und sind ausschlaggebend für ein intensives Aroma und eine lange Frischhaltung
- Das Zweifache Abstreichen mit verquirltem Ei gibt einen schönen Glanz und eine schöne Färbung der Oberfläche
- Das Flechtmuster kommt durch den Ofentrieb gut zur Geltung und offenbart handwerkliches Geschick

Brotsteckbrief

Name: Laugenbrezel

Rezeptur:

Weizenmehl 550	90%	}	100%
Dinkelvollkornmehl	10%		
Butter	4% *		
Hefe	3% *		
Salz	2% *		

*Bezug auf Mehlmenge

Besonderheiten:

- Die Brezel als Wappen des Bäckerhandwerks sollte geschmacklich wie optisch höchsten Qualitätsstandards genügen...
- Die Rimpertsweiler Brezel wird zu 100% von Hand hergestellt und kommt durch ihre Langzeitführung mit verhältnismäßig wenig Hefe aus (im Vergleich zu Brezeln aus anderen Bäckereien)
- Sie gibt es sowohl mit Salz als auch mit Sesam bestreut
- Durch ihr verhältnismäßig hohes Gewicht bekommt man eine stattliche Brezel für sein Geld

Brotsteckbrief

Name: Schokoschnecken

➔ Ein handgeflochtener Knoten bestehend aus süßem Hefeteig und Rosinen

Rezeptur:

Weizenmehl 550	90%	} 100%	
Dinkelvollkornmehl	10%		
Zucker	10% *		
Butter	12,5% *		
Schokotropfen Zartbitter**	10% *		
Hefe	3% *		
Salz	1% *		*Bezug auf Mehlmenge

Milch

Besonderheiten:

- Der Vollkornanteil gibt ein intensiveres Geschmackserlebnis und liefert im geringem Maße wertvolle Inhaltsstoffe
- Vorteigführung und die lange Stehzeit über Nacht ermöglichen ein gutes Verquellen der Mehlbestandteile und sind ausschlaggebend für ein intensives Aroma und eine lange Frischhaltung
- Das Zweifache Abstreichen mit verquirltem Ei gibt einen schönen Glanz und eine schöne Färbung der Oberfläche
- Das Flechtmuster kommt durch den Ofentrieb gut zur Geltung und offenbart handwerkliches Geschick

**Zutaten: Kakaomasse, Vollrohrzucker, Rohrzucker Kakaobutter, Emulgator: Sojalecithin; Kakao: 55% mind. Kann Spuren von Milch und Nüssen enthalten

Brotsteckbrief

Name: Mohnkuchen

➔ Dieser Mohnkuchen besteht aus einem Mürbteigboden, der Mohnfüllung und einer Streuselschicht

Rezepturen

Mürbteig: **Weizenmehl, Dinkelschrot**, Butter, Zucker

Mohnmasse: Mohn, Zucker, **süße Brösel** (siehe Hefezopf),
Milch,

Streusel: **Weizenmehl, Dinkelschrot**, Butter, Zucker