

BROTOCnik

DER BIO-BÄCKER AUS DEM WALDVIERTEL.

3591 Bürgerwiesen 9
MOBIL: +43 664 541 8 541
TEL/FAX: 02982/4603
E-MAIL: backstube@brotochnik
www.brotochnik.at

- Alle unsere Rohstoffe stammen aus regionalem und biologischem Anbau
- Wir sind ein zertifizierter Biobetrieb / Prüfnummer AT-BIO-401
- Wir verwenden keinerlei künstliche Backhilfsmittel, Inhalts- und Konservierungsstoffe

Unsere Waldviertler BIO-Brote

Unsere Bio-Sauerteige werden über 84 Stunden langzeitgeführt, und wir verwenden soweit wie möglich Zutaten regionaler Bio-ProduzentInnen. Unsere Brote zeichnen sich durch lange Frischhaltung aus, sie werden alle zweimal gebacken, wodurch wir eine besonders saftige Krume einerseits und resche Kruste andererseits erreichen.

	Gramm	
• Bio Waldviertler Hell Weizen-Roggen-Teig mit hellem Roggenmehl; 24 Std. Teigruhe, sehr lange Frischhaltung	750	€ 5,00
• Bio Waldviertler Dunkel Weizen-Roggen-Teig; 24 Std. Teigruhe, sehr lange Frischhaltung	1000	€ 6,00
• Bio Waldviertler Wecken Wie Waldviertler dunkel in Weckenform, 24 Std. Teigruhe, sehr lange Frischhaltung	950	€ 5,00
• Bio Waldstauderoggen Sauerteigbrot mit 100 % Vollmehl aus der Roggen-Ursorte Waldstaudekorn	600	€ 5,00
• Bio Erdäpfelbrot Mit frischen, gekochten Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Bio-Weizenmehl und -grieß, 24 Std. Teigruhe, sehr lange Frischhaltung	500	€ 5,00
• Bio Erdäpfelbaguette Mit frischen, gekochten Waldviertler Bio-Erdäpfeln und Bio-Weizenmehl, 6 Std. Teigruhe	400	€ 4,50

	Gramm	
• Bio Erdäpfeltoast, klein Wie Erdäpfelbaguette, sehr gut für Toasts & Sandwiches geeignet	450	€ 5,00
• Bio Erdäpfeltoast, groß Wie Erdäpfelbaguette, sehr gut für Toasts & Sandwiches geeignet	900	€ 9,00
• Bio Dinkelbrot Aus 100 % Bio-Dinkel, mit Traubensaft, 24 Std. Teigruhe, lange Frischhaltung	600	€ 5,00
• Bio Kürbiskernbrot Mit ganzen Kürbiskernen und Kürbispresskuchen, 24 Std. Teigruhe, sehr lange Frischhaltung	700	€ 5,00
• Bio Walnussbrot Wie Waldviertler dunkel; mit Bio-Walnusskernen, 24 Std. Teigruhe, sehr lange Frischhaltung	750	€ 5,00
• Bio Vollkorn Rustikal Würziges Sauerteig-Vollkornbrot mit gemälzten Roggen- und Weizenkörnern, rustikale Oberfläche	1000	€ 5,00
• Bio Vollkornsaatenbrot Sauerteig-Vollkornbrot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen	800	€ 5,00
• Bio Hauslaib Dunkles Roggen-Mischbrot mit Sauerteig	1000	€ 5,00
• Bio Roggenlavendelbrot Sauerteigbrot mit Lavendelblüten	800	€ 5,00

Gramm

- **Bio Heurigenbrot, geschnitten** 4.000 € 5,50 pro Kilo
Verschiedene Sorten möglich (z. B. Hauslaib, Rustikal oder Waldviertler),
perfekte Form für belegte Brote, kann vorgeschnitten werden
- **Bio Baguette Dunkel** 400 € 4,50
Wie Waldviertler dunkel, gedrehtes Wurzelbrot, sehr knusprige Rinde
- **Bio Ciabatta Dunkel** 600 € 4,50
Wie Waldviertler dunkel, in typischer Ciabatta-Form
- **Bio Ciabatta Hell** 600 € 4,50
Wie Waldviertler hell, in typischer Ciabatta-Form
- **Bio Mini-Ciabatta mit Oliven und Tomaten** 200 € 2,50
Wie Waldviertler hell, mit heimischen Bio-Tomaten

Unser Waldviertler BIO-Handgebäck

Unser Gebäck wird ausschließlich von Hand produziert, die Vorteige haben zwischen 4 und 12 Stunden Zeit zu reifen und ihren vollen Geschmack und Kraft zu entwickeln.

	Gramm	
• Bio Kornstangerl Mit einem Quellstück aus Leinsamen und Sonnenblumen-Kernen	65	€ 1,40
• Bio Knusperspitz Mit einem Quellstück aus gemälzten Roggen- und Weizenkörnern	65	€ 1,40
• Bio Dinkelweckerl Pur Aus 100 % Dinkel, langzeitgeführter Teig, 24 Std. Teigruhe	95	€ 1,50
• Bio Dinkellaberl Aus 100% Dinkel, mit ganzen Sonnenblumenkernen, 6 Stunden Teigruhe	65	€ 1,50
• Bio Hand-Semmel Von Hand geschlagen, 5 bis 7 Stunden Teigreife	65	€ 0,75
• Bio Hand-Salzstangerl Aus Bäckerhand gefertigt, 5 bis 7 Stunden Teigreife	65	€ 1,20
• Bio Hand-Graumohnflösserl Mit echtem Waldviertler Graumohn, 5 bis 7 Stunden Teigreife	65	€ 1,20
• Bio Hand-Graumohn-Salzflösserl Mit echtem Waldviertler Graumohn und grobem Salz , 5 bis 7 Stunden Teigreife	65	€ 1,20
• Bio Waldviertler Erdäpfelstangerl Mit frischen, gekochten Waldviertler Bio-Erdäpfeln, 6 Stunden Teigruhe, sehr knusprige Rinde	100	€ 1,80
• Bio Kürbisstangerl Mit ganzen Kürbiskernen und Kürbiskernpresskuchen	65	€ 1,40

Unser kleines BIO-Süßgebäck

Unser Süßgebäck wird aus Briocheteig und schweren Germteigen mit Süßdampf hergestellt, teilweise. Langzeit-Teigführung

	Gramm	
• Bio Zuckerreinkerl Kärntner Spezialität mit karamellisiertem Zucker und Zimt	90	€ 2,50
• Bio Topfengolatsche m. Rosinen Mit hausgemachter Topfenfülle und Rosinen	90	€ 2,50
• Bio Nusskipferl Mit hausgemachter Nussfülle aus gemahlenden Walnusskernen, aufgekocht in einer Milch-Honig-Mischung	90	€ 2,50
• Bio Butterbriochekipferl Briocheteig mit Butter und Topfen	65	€ 1,20
• Bio Mohnkrone Mit hausgemachter Mohnfülle aus gequetschem Waldviertler Graumohn, aufgekocht in einer Milch-Honig-Mischung	90	€ 2,50
• Bio Nussbeugerl Aus schwerem Germteig mit Butter und Milch; mit hausgemachter Nussfüllung (wie Nusskipferl)	100	€ 2,50
• Bio Graumohnbeugerl Aus schwerem Germteig mit Butter und Milch; mit hausgemachter Mohnfülle (wie Mohnkrone)	100	€ 2,50

Unser großes BIO-Süßgebäck

	Gramm	
• Bio Striezel mit Rosinen Handgemachter 6-er-Striezel mit Rosinen, langzeitgeführter Germteig	500	€ 5,50
• Bio Kärntner Reindling Wie das „Original“ mit Zimt-Zucker-Mischung, mit gemahlener und gehackten Walnüssen und in Rum getränkten Rosinen	900	€ 11,50
• Bio Kastanien-Gugelhupf Mit Maroni-Mehl, vollkommen ohne Backpulver, Teiglockerung nur durch steif geschlagenen Eischnee	900	€ 11,50
• Bio Marmor-Gugelhupf Mit Bio Kakao; vollkommen ohne Backpulver, Teiglockerung nur durch steif geschlagenen Eischnee	900	€ 11,50
• Bio Dinkel Walnuss-Schoko-Schneekuchen Mit Dinkelmehl, Walnuss und Schokostückchen, vollkommen ohne Backpulver, Teiglockerung nur durch steif geschlagenen Eischnee	900	€ 11,50