

BROT FIBEL



BRUGGERS REINHHEITS- GEBOT

Wir backen unsere Backwaren nur mit natürlichen Rohstoffen aus der Region – von Landwirten, die wir kennen. Das komplette Bio-Getreide mahlen wir selbst in unserer hauseigenen Mühle.



Bastian & Quirin
Junior-Chefs

Die Botschaft ist einfach: Unsere Backwaren schmecken, wie echte Naturprodukte schmecken sollen. Wir sind der Meinung, dass in ein gutes Brot nur natürliche Zutaten gehören, am besten aus der nahen Umgebung von hiesigen Bauern und Landwirten. Wir nennen es das Brugger-Reinheitsgebot.

Von klein auf haben wir in der Backstube viel Zeit verbracht und von unseren Eltern und Großeltern die Liebe zum Bäckerhandwerk in die Wiege gelegt bekommen. Für uns ist es ganz normal, dass der Arbeitstag bereits um Mitternacht beginnt. Täglich kneten, drehen und backen wir dann die herrlichsten Brot- und Backwaren aus Dinkel-, Roggen-, Weizen- oder Vollkornmehl, Sauerteig oder Bio-Schrot. Ganz frisch bringen wir die noch warmen, duftenden Backwaren persönlich in unsere Filialen in der Region.

Diese Brotfibel nimmt Sie mit in unsere familiäre Backstube und gewährt Ihnen einen Blick in die händische Herstellung von Brot, Semmeln und süßen Leckerbissen.

Wir freuen uns, wenn wir Menschen dazu bringen, auf die richtigen Zutaten für ihr Brot oder die tägliche Semmel zu schauen. Daher haben wir in dieser Brotfibel für jedes Produkt alle Zutaten genau aufgelistet. Wir mögen es einfach echt und ehrlich.

Und noch etwas sehr Wichtiges: In jeder unserer Martins-Backstube-Filialen finden Sie ein – mal größeres, mal kleineres – Café, in dem Sie eine kurze Auszeit genießen können. Unsere Tee- und Kaffeespezialitäten können sich sehen lassen. Vielleicht sehen wir uns dort zum Frühstück oder auf einen kleinen Snack.

Bastian
Bastian

Quirin
Quirin

INHALT

Eine kleine Übersicht



6

Konventionelle Brote

Man könnte sie auch „normale“ Brote oder „traditionelle“ Brote nennen. Fest steht: Bereits unser Großvater buk sie täglich.

10

Weißbrote

Ursprünglich eher südländische Produkte, haben die Weißbrote vom Ciabatta bis zum Semmel wecken viele bayrische Liebhaber und Liebhaberinnen.

15

Bio-Brote

Die Luxusklasse unter den Broten. Vorsicht: Sie werden es schwer haben, sich für ein Lieblingsbrot zu entscheiden.

22

Die Backstube

Unsere Familienbäckerei hat sich die letzten Jahren immer weiterentwickelt. Wir nehmen Sie mit in unsere Backstube.

26

Semmeln und Brezen

ALLE Semmeln und Brezen in diesem Heftl. Wahnsinn. Von der Roggensemmel über die Dinkelbrezen bis zum Dinkel-Softie.

37

Alles andere

Es gäbe noch so viel mehr, über das wir hier in der Brotfibel schreiben könnten...



KRUSTENBROT

Ein Traum! Die krosse Kruste schmeckt einfach herzhaft. Hat man sich erstmal durchgebissen, überrascht das Brot mit einem sehr milden Geschmack. Auch mit Gewürz (Fenchel, Anis und Koriander) erhältlich.

Inhaltsstoffe:
70 % Weizen- und 30% Roggenmehl, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:
44,7 g Kohlenhydrate; 7,6 g Eiweiß; 2,0 g Mineralien; 1,1 g Fett; 40,5 g Wasser; 4,1 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
926 kJ; 220 kcal; 3,7 BE

konventionelle BROTE

HELLES MISCHBROT

Wer kennt es nicht, das „Münchner Hausbrot“? Uns ist es einfach ans Herz gewachsen, denn wir backen es von Beginn an. Wir glauben, es gibt kaum ein anderes Brot, das so nach Heimat duftet, wie dieses herrliche Weizen-Roggen-Mischbrot. Mmh!



Inhaltsstoffe:
70 % Weizen- und 30% Roggenmehl, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:
44,7 g Kohlenhydrate; 7,6 g Eiweiß; 2,0 g Mineralien; 1,1 g Fett; 40,5 g Wasser; 4,1 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
926 kJ; 220 kcal; 3,7 BE

BAUERNBROT

Der Klassiker! Dieses Brot hat sicher bereits die Oma bei uns gekauft. Seit 1957 backen wir den Dauerbrenner nach dem gleichen Rezept. Der lange Backprozess sorgt für die kräftige Bräunung und das ausgeprägte Aroma. Es schmeckt einfach zu allem.



Inhaltsstoffe:
60 % Roggen- und 40% Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, Buttermilch, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:
44,5 g Kohlenhydrate; 6,9 g Eiweiß; 1,8 g Mineralien; 0,9 g Fett; 42,0 g Wasser; 3,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
899 kJ; 214 kcal; 3,7 BE

FRANKENLAIB

Der hohe Roggenanteil von 80% verleiht dem beliebten Frankellaib seinen herzhaften und kräftigen Geschmack. Besonders gut schmeckt es mit deftigem Schinken oder einfach mit Butter, Salz und Schnittlauch.



Inhaltsstoffe:
80 % Roggen- und 20% Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:
42,6 g Kohlenhydrate; 6,2 g Eiweiß; 1,8 g Mineralien; 0,9 g Fett; 43,6 g Wasser; 4,8 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
858 kJ; 204 kcal; 3,6 BE

STEINMETZBROT

Das charakteristisch längliche Brot ist genau richtig für alle, die gerne „kleinere“ Scheiben mögen. Das Rezept ist identisch mit dem Frankellaib, nur wird es in einer anderen Form gebacken. Sozusagen die lange Schwester vom Frankellaib.



Inhaltsstoffe:
80 % Roggen- und 20% Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:
42,6 g Kohlenhydrate; 6,2 g Eiweiß; 1,8 g Mineralien; 0,9 g Fett; 43,6 g Wasser; 4,8 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
858 kJ; 204 kcal; 3,6 BE

konventionelle BROTE



BUTTERMILCHBROT

Das butterweiche Brot zergeht auf der Zunge. Durch die kräftige Zugabe von Buttermilch entwickelt das aromatische Mischbrot einen milden Geschmack und erhält zudem eine weiche Kruste.

Inhaltsstoffe:

60 % Roggen- und 40% Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, Buttermilch, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:

44,5 g Kohlenhydrate;
6,9 g Eiweiß; 1,8 g Mineralien;
0,9 g Fett; 42,0 g Wasser;
3,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

899 kJ; 214 kcal; 3,7 BE



BROTCHIPS

Wetten, dass die im Nu weg sind? Egal ob zum Chillen auf dem Sofa oder in größerer Runde mit Freunden: Unsere knusprigen Brotchips sind einfach

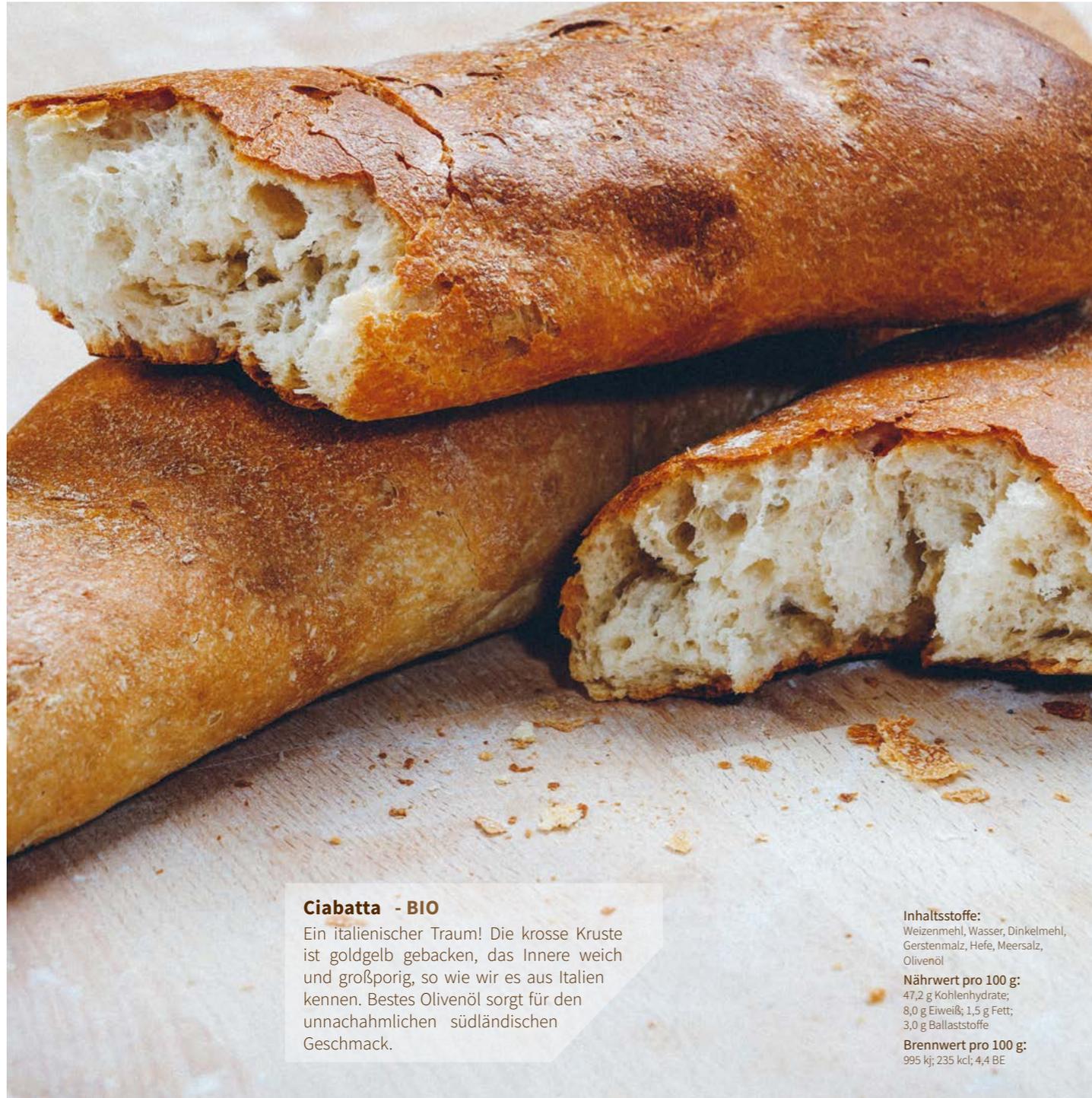
ECHTquad



1957:

Hans Brugger vor seiner ersten Bäckerei in Dorfen. Gleich nebenan wohnte Familie Dax.

Deren Tochter Eleonore und Hans verliebten sich und heirateten.



Ciabatta - BIO

Ein italienischer Traum! Die krosse Kruste ist goldgelb gebacken, das Innere weich und großporig, so wie wir es aus Italien kennen. Bestes Olivenöl sorgt für den unnachahmlichen südländischen Geschmack.

Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl, Gerstenmalz, Hefe, Meersalz, Olivenöl

Nährwert pro 100 g:
47,2 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,5 g Fett;
3,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
995 kJ; 235 kcal; 4,4 BE

weiß- BROTE

Kastenweißbrot

Leicht getoastet: ein Gedicht. Noch warm mit Butter beschmieren, süße Marmelade drauf und beim Frühstück sind Sie der Superheld. Es macht sich aber auch perfekt in der Form von „Arme Ritter“. Der locker fluffige Teig duftet einfach unwiderstehlich und eignet sich natürlich auch für einen deftigen Belag. Tipp von Hermine: Mit Frischkäse bestreichen, Salz und Pfeffer bestreuen, zwei Kirschtomaten darauf geben und mit frischen Basilikumblättern verzieren. Zum Schluß mit einem kleinen Schuss Olivenöl verfeinern.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
47,2 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,5 g Fett;
3,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
995 kJ; 235 kcal; 4,4 BE

BAGUETTE

Oh, là là! Kein Fest, keine Party ohne diese herrliche französische Köstlichkeit. Die knackige Kruste umhüllt das zarte fluffige Innere. Perfekt zum „ind Suppn einidaucha“, zum Obatzdn oder für zwischendurch zum Vernaschen.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
47,2 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,5 g Fett;
3,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
995 kJ; 235 kcal; 4,4 BE

SEMMELWECKEN

Eines unser langjährigen Stammbrote im Sortiment. Seit über 60 Jahren backen wir es für all diejenigen, die einfach nicht genug von unseren Semmeln bekommen können und den Teig als Brot genießen möchten.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
47,2 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,5 g Fett;
3,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
995 kJ; 235 kcal; 4,4 BE



BÄCKERFAMILIE MIT HERZ

Oder: Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

Gestatten? Das sind die vier Bruggers: Hermine & Martin eingerahmt von ihren beiden Söhnen Bastian (links) und Quirin (rechts).

Es ist gar nicht so leicht, alle gemeinsam auf ein Foto zu bringen. Denn während sich Martin und Bastian als Bäckermeister um das Herzstück – die Backstube – kümmern, organisiert Quirin alles rund um den täglichen Betrieb. Hermine ist die gute Seele des Unternehmens und des Personals. Sie ist zudem für die liebevolle Inneneinrichtung der Verkaufsläden und Cafés verantwortlich.

Besonderheit: Ihr gemeinsames (!) Büro liegt direkt über der Dorfer Backstube. Hier treffen sie sich täglich zur gemeinsamen Abstimmung und Entwicklung von neuen Ideen. Dabei haben sie die Backstube immer im Blick, denn ein großes Innenfenster verbindet das Büro mit der Backstube.



DORFENER NATURLAIB

Vorsicht! Dieses Brot macht süchtig! Wir lassen es 24 Stunden ruhen und geben ihm die Zeit, die es braucht, um diesen einzigartigen, vollmundigen Geschmack entfalten zu können.

Inhaltsstoffe:

80 % Roggen- und 20% Weizenmehl,
Natursauerteig, Hefe, Meersalz,
Wasser

Nährwert pro 100 g:

42,1 g Kohlenhydrate; 8,7 g Eiweiß;
3,8 g Mineralien; 2,6 g Fett; 39,7 g
Wasser; 5,1 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

961 kJ; 229 kcal; 3,5 BE

bio **BROTE**

Tadaaaa! Jetzt kommt – so finden wir – das beste Kapitel dieser Brotfibel: Unsere Bio-Brote. Wir haben in den letzten Jahren viel Herzblut, Handwerk und Hingabe in das Projekt „Bio“ gesteckt.

Zugegeben: Das Wort „Bio“ ist in den letzten Jahren ein wenig verrissen worden. Wo „Bio“ drauf steht, ist noch lange nicht „Bio“ drin. Leider. Wir verstehen hingegen darunter: „Bio“ von Anfang bis zum Ende. Von den Zutaten über den Backprozess bis hin zu den Mitarbeitern und -innen.

Was heißt das genau? Ganz einfach: Wir verwenden für unsere „Bio“-Produkte ausschließlich „Bio“-zertifizierte Zutaten. Aber das reicht uns nicht. Wir beziehen unser Getreide von heimischen Landwirten und Bauern, denn was bringt uns allen „Bio“, wenn es von weit her kommt?

Ein Highlight ist unsere eigene Mühle! Sämtliche Vollkornmehle und Vollkornschrote mahlen wir für alle Bio-Brote selbst.

Im folgenden Kapitel „Bio-Brote“ finden Sie also nur unsere persönliche Luxusklasse an Bäckermeisterkunst. Wir nennen es unser Brugger-Reinheitsgebot. Darauf sind wir sehr stolz.

bio BROTE

SAUERTEIGWECKERL

Das kleine (500g) Bio-Kraftpaket ist besonders leicht bekömmlich. Der natürliche Sauerteig verbessert zudem das Aroma, den Geschmack und die Haltbarkeit. Es schmeckt wunderbar locker, leicht und saftig und kommt ohne Körner aus.



Inhaltsstoffe:
Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
48,7 g Kohlenhydrate;
6,9 g Eiweiß; 2,1 g Mineralien;
0,9 g Fett; 36,5 g Wasser;
4,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
973 kJ; 232 kcl; 4,1 BE

WELTMEISTERBROT

Weltmeister im Geschmack! Die frischen Sonnenblumenkerne sorgen für die leicht nussige Note. Haferflocken und echtes Meersalz machen das Brot noch satter im Geschmack. Auch nach ein paar Tagen noch köstlich. Einfach ab in den Toaster damit.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Roggenvollkornschrot grob, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
41,9 g Kohlenhydrate;
9,1 g Eiweiß; 2,2 g Mineralien;
5,1 g Fett; 37,0 g Wasser;
4,6 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
973 kJ; 232 kcl; 4,1 BE

TAGWERK-BROT

Reines hochwertiges volles Korn ohne viel Schnickschnack. Roggen und Dinkel sind die perfekten Grundlagen für dieses saftige – vor Ballaststoffen strotzende – Bio-Brot. Wußten Sie, dass Roggen viel mehr Folsäure, Kalium und B-Vitamine enthält als Weizen?



Inhaltsstoffe:
Roggenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkel- und Roggenschrot, Sauerteig, Hefe, Meersalz, Wasser

Nährwert pro 100 g:
43,9 g Kohlenhydrate;
6,4 g Eiweiß; 2,5 g Mineralien;
1,2 g Fett; 37,3 g Wasser;
8,7 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
901 kJ; 214 kcl; 3,7 BE

DINKEL-GRÜNKERN-BROT

Unser Brot macht schlau! Wir wussten es schon immer! Warum? Weil die beiden Getreidearten Dinkel und Grünkern einen ungewöhnlich hohen Anteil an Kieselsäure haben, der man eine Steigerung der intellektuellen Leistungsfähigkeit nachsagt.



Inhaltsstoffe:
Wasser, Weizenmehl, Natursauerteig, Grünkernschrot, Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
42,3 g Kohlenhydrate;
6,9 g Eiweiß; 1,8 g Mineralien;
1,1 g Fett; 43,7 g Wasser;
4,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
873 kJ; 208 kcl; 3,5 BE

MEHRKORNBROT

Mehr Körner geht fast nicht. Wir geben eine handverlesene Komposition aus Leinsamen, Sesamkörner und Sonnenblumenkernen in den Teig aus Weizen- und Roggenmehl. Die Kruste ist dennoch relativ weich.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenschrot, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne, Natursauerteig, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
43,8 g Kohlenhydrate;
9,9 g Eiweiß; 2,2 g Mineralien;
7,3 g Fett; 31,3 g Wasser;
5,5 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1196 kJ; 285 kcl; 3,6 BE

ROGGENSAFTBROT

Der Porsche unter den Broten! Das Backen eines reinen Roggenbrot erfordert beste Zutaten, handwerkliches Geschick und ganz viel Zeit. Sie merken: Wir geben es nur ungern her. Wenn Sie es gut behandeln, bleibt es bis zu 5 Tage saftig.



Inhaltsstoffe:
100% Roggenmehl, Natursauerteig, Wasser, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
43,8 g Kohlenhydrate;
9,9 g Eiweiß; 2,2 g Mineralien;
7,3 g Fett; 31,3 g Wasser;
5,5 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1196 kJ; 285 kcl; 3,6 BE

OHNE WEIZEN

ROGGENVOLLKORNBROT

Mega Ballaststoff-Bombe! Wenn Du frühstücken und dann bis mittags satt bleiben möchtest, dann iss dieses Brot aus 100% Roggenschrot! Viele Ballaststoffe, stärkende B-Vitamine, Magnesium, Zink, Jod und Fluor sind besonders reichlich enthalten.



Inhaltsstoffe:
100% Roggenschrot/-mehl, Natursauerteig, Wasser, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
43,9 g Kohlenhydrate;
6,4 g Eiweiß; 2,5 g Mineralien;
1,2 g Fett; 37,3 g Wasser;
8,7 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1196 kJ; 285 kcl; 3,6 BE

OHNE WEIZEN



BIO- PIONIER

Text von Martin Brugger

BIO, BIO und nochmal BIO! Irgendwie ist alles „Bio“. Ein regelrechter Bio-Boom ist ausgebrochen. Kürzlich habe ich sogar ein „Bio-Solarium“ gesehen. Verrückt!

Ein Blick zurück: Als Kind war es für mich ganz normal, dass meine Eltern immer möglichst viele Produkte in der Auslage haben wollten. Beide waren von der Nachkriegszeit und den anschließenden Wirtschaftswunderjahren geprägt. Endlich gab es wieder Rohstoffe und Nahrungsmittel in Hülle und Fülle. Niemand achtete auf Regionalität, Nachhaltigkeit oder gar „gesunde Ernährung“.

Als ich in den elterlichen Betrieb einstieg, fand ein Umdenken statt. Erste vereinzelte „exotische“, und teure Bio-Läden eröffneten. Dennoch: Mich faszinierte die Idee dahinter! Ich wollte fortan mehr Qualität! Allerdings war das damals gar nicht so einfach. Zum einen gab es wenige aufbereitete Rohstoffe und zum anderen waren diese extrem teuer und starken Qualitätsschwankungen unterworfen. Zum Beispiel Sonnenblumenkerne! Sie waren damals zwar - wenn auch schwierig - bereits erhältlich, allerdings mussten sie von uns erst aufwändig gesiebt werden, da zu viele Steine dazwischen waren. Mittlerweile undenkbar!

Hermines und meine Beharrlichkeit hat sich ausgezahlt. Heute sind wir „bio“-mäßig sehr gut aufgestellt. Besonders freut mich, dass Bastian und Quirin unser (mittlerweile) bio-zertifiziertes Unternehmen in die gleiche Richtung weiterführen wollen.

OBEN
Gelebtes „Bio“! Martin Brugger prüft die Qualität des Getreides am liebsten direkt vor Ort.



OBEN LINKS

Für unsere kompletten Backwaren beziehen wir unsere Milch ausschließlich von der Molkerei „Berchtesgadener Land“.

OBEN RECHTS

Unser Motto lautet: „Schmeckt nach Heimat, weil Heimat drin ist.“ Also ab auf die Felder auf einen Ratsch mit den bayerischen Landwirten Sebastian und Franz Brandl aus Reithofen.

UNTEN RECHTS

Das gesamte Bio-Getreide für unsere Vollkornmehle und -schrote wird von uns in unserer hauseigenen Mühle gemahlen.



bio BROTE

SCHROT & SAAT

Harte Schale, weicher Kern! Innen sind die vielen Sonnenblumenkerne herrlich saftig, während die nussigen Kürbiskerne außen kross gebacken sind. Das ist eine einzigartig gelungene Kombination. Nachteil: Das Brot ist viel zu schnell aufgegessen.



Inhaltsstoffe:
Weizenvollkornmehl, Natursauerteig, Weizenvollkornschrot fein, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornmehl, Leinsamen, Sesam, Roggenvollkornschrot fein, Kartoffelflocken, Salz, Wasser, Hefe,
Dekor: Kürbiskerne

Nährwert pro 100 g:
34,1 g Kohlenhydrate;
9,9 g Eiweiß; 2,3 g Mineralien;
7,1 g Fett; 38,7 g Wasser;
7,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1031 kJ; 46 kcl; 2,8 BE

DINKELERLTE

Alle Kinder lieben dieses weiche Vollkornbrot. Vielleicht ist die außergewöhnliche runde Form der Grund dafür. Wir glauben, es liegt wohl eher an dem 100%igen Dinkel-Geschmack mit einem Hauch von feinem Quark.



Inhaltsstoffe:
Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelsaueteig, Dinkelsprossen, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Wasser, Hefe

Nährwert pro 100 g:
37,8 g Kohlenhydrate;
9,5 g Eiweiß; 5,2 g Fett;
6,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1000 kJ; 235 kcl; 3,5 BE

OHNE WEIZEN

KAMUT-LEINSAMEN-BROT

Kamut gilt als Ur-Weizen und verursacht bei Allergikern oft weniger Reaktionen. Wer Probleme mit Weizeneiweiß hat, sollte also unbedingt diesen kleinen Geheimtipp testen. Durch die extra Zugabe von Leinsaat wird das Brot zum absoluten Powerfood.



Inhaltsstoffe:
Kamutschrot, Leinsaat, Roggenschrot, Roggenbackferment, Wasser, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
42,0 g Kohlenhydrate;
9,4 g Eiweiß; 1,9 g Fett;
6,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
948 kJ; 226 kcl; 3,5 BE

DINKELVOLLKORNTOAST

Die urwüchsige Getreidesorte Dinkel feierte vor Jahren sein Comeback. Kraftvoll, leicht bekömmlich und eher süßlich im Geschmack. Mit unserem Dinkelvollkorntoast liegen wir also mal wieder voll im Trend. Wir schneiden den Toast für Sie frisch auf.



OHNE WEIZEN

Inhaltsstoffe:
Dinkelvollkornmehl, Wasser, Hefe, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
46,4 g Kohlenhydrate;
9,1 g Eiweiß; 2,6 g Mineralien;
1,8 g Fett; 34,0 g Wasser;
6,1 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1000 kJ; 235 kcl; 3,5 BE

bio BROTE

BIERKRIEG-BROT

Keine Angst: Es ist kein echtes Bier drin (nur a bisserl Buttermilch). Das aromatische Brot aus Roggen- und Weizenmehl haben wir zu Ehren des legendären Bierkriegs entwickelt, der 1910 in Dorfen aufgrund einer Bierpreis-erhöhung zu Ausschreitungen führte.



Inhaltsstoffe:
60 % Roggen- und 40% Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig, Buttermilch, Hefe, Meersalz, Gewürz

Nährwert pro 100 g:
44,5 g Kohlenhydrate;
6,9 g Eiweiß; 1,8 g Mineralien;
0,9 g Fett; 42,0 g Wasser;
3,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
899 kJ; 214 kcl; 3,7 BE

BERGBAUERNBROT

Wie auf der Alm. Herzhaft guad. Kross und saftig - jeder Biss a Sünd. Zwei Stunden lang wird das Roggen-Dinkelbrot im Ofen sanft gebacken, damit es so schmeckt wie es schmecken soll: feinwürzig, traditionell bayrisch.



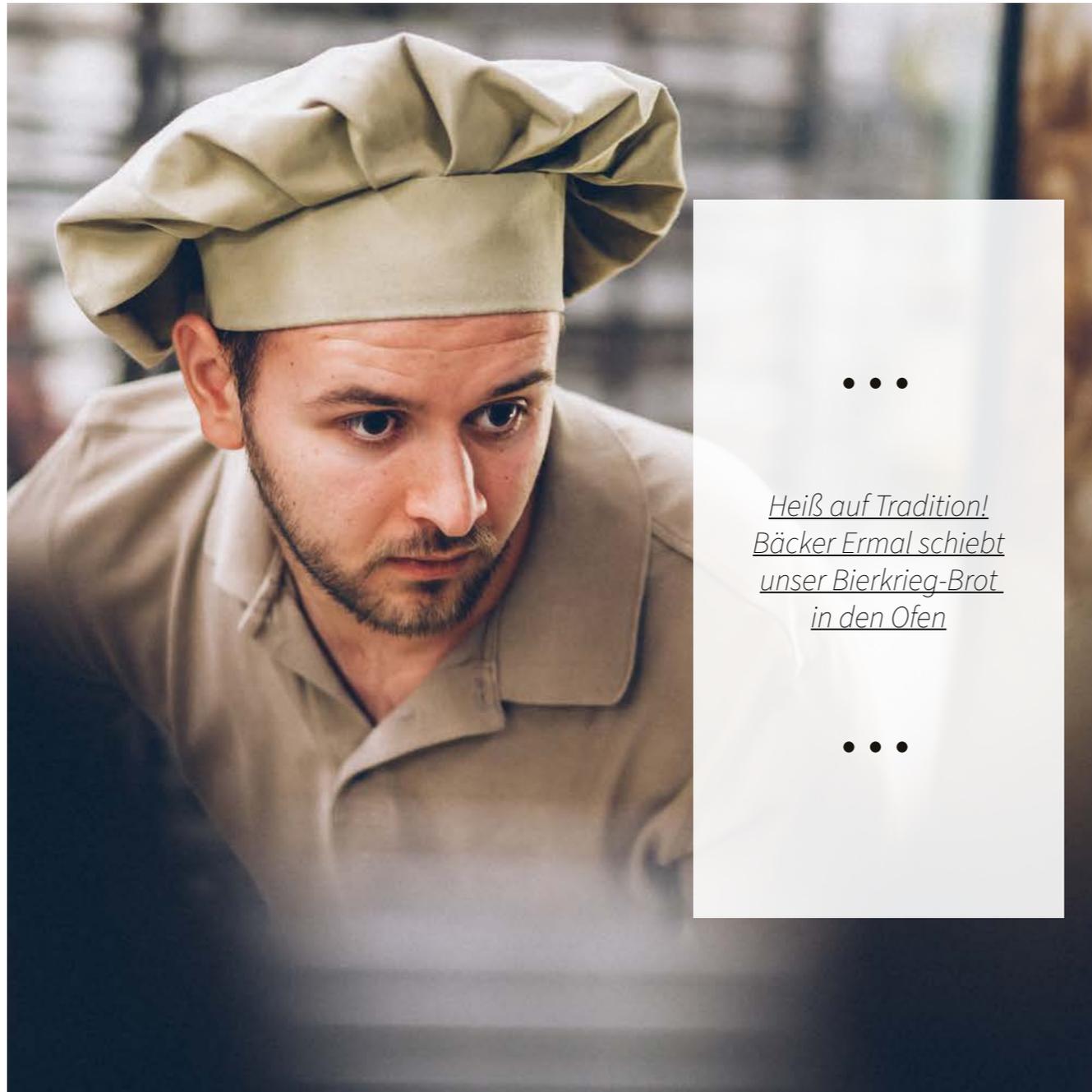
OHNE WEIZEN

Inhaltsstoffe:
Roggenmehl, Dinkelmehl, Kartoffelflocken, Roggenflocken, Dinkelsauerteig, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
42,3 g Kohlenhydrate;
6,3 g Eiweiß; 1,2 g Fett;
4,5 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1000 kJ; 235 kcl; 3,5 BE





...

Heiß auf Tradition!
Bäcker Ermal schiebt
unser Bierkrieg-Brot
in den Ofen

...

BACKSTUBN

*Die wohl größte Familienbäckerei in der Region
Traditionelle Zubereitung auch bei großen Mengen*



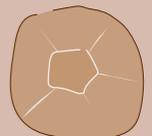
110
(W/M/D)

Insgesamt arbeiten
110 Mitarbeiter und ein Hund in
unserem Familienbetrieb.



2.000
TONNEN MEHL

Da geht jährlich ganz schön was durch.



5.000
SEMMELN

Täglich! Wow! Unsere
unangefochtenen Dauerbrenner!



3.000
BREZEN

Heiß begehrt. Jeden Tag.



450
TASSEN KAFFEE

Kaffee bleibt die Nummer 1 unter
den täglichen Getränken. Egal ob im
Café oder für unterwegs.



23.00
UHR

Wenn andere Menschen ins Bett
gehen, stehen wir schon in der
Backstube.



500
STÜCK KUCHEN & TORTEN

Viele südhafte Leckereien pro Tag.
Die Konditoren/-innen fangen mit
der Zubereitung um 02.00 Uhr an.



3.000
X LÄCHELN

Unbezahlbar! Ein nettes Wort, ein
Lächeln und schon ist die Welt
wieder in Ordnung.

1 GESTATTEN?

Christoph ist einer von 17 Bäckern und Bäckerinnen, die täglich ab 23.00 Uhr in der Backstube Köstlichkeiten zubereiten.

2 MIT GEFÜHL

Die süße Füllung für die Nusshörnchen kommt noch per Hand aus der Spritztüte.

3 ACHTSAMKEIT

Jedes Brot geht durch unsere Hände.

4 KNETARBEIT

Diese zwei Teiglinge werden einmal ein Mischbrot.



1 RARITÄT

Von Anfang an dabei: Opa Bruggers Waage von 1957.

2 BREZNDREHEN

Petra dreht 18 (scheene!) Brezn pro Minute. Eine besondere Kunst für sich!



3 SÜSSES

Laura kümmert sich täglich um die vielen süßen Köstlichkeiten in der Konditorei.





KNOPFSEMMELE

Unsere absoluten Bestseller! Täglich landen über 5.000 Stück davon auf dem Brotzeitbrett. Wir persönlich finden: Was gibt es schöneres als resche Knopfsemmel zum Frühstück?

Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Weizensauer, Wasser, Hefe, Backmittel, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
48,6 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,7 g Mineralien;
1,6 g Fett; 36,9 g Wasser;
3,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1014 kJ; 242 kcl; 4,0 BE

SEMMELE

DOPPELLE

Ja, genau! Es sind immer zwei Semmeln, die zusammen gehören. Fluffig weich und ein Klassiker in jedem Brotkorb.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Weizensauer, Wasser, Hefe, Backmittel, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
48,6 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,7 g Mineralien;
1,6 g Fett; 36,9 g Wasser;
3,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1014 kJ; 242 kcl; 4,0 BE

SPITZERLE

Die Semmel ist viel größer als unsere anderen Semmeln. Sie ist kross und knackig und - wie der Name schon sagt - ein wenig spitzer. Der Teig ist der gleiche wie bei den Knopfsemmel nur anders geformt.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Weizensauer, Wasser, Hefe, Backmittel, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
48,6 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,7 g Mineralien;
1,6 g Fett; 36,9 g Wasser;
3,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1014 kJ; 242 kcl; 4,0 BE

KNACKIES

Mhhhh...unwiderstehlich! Ihr auffälliges, gitterartiges Rautenmuster erinnert an ein Gefängnis, so sehen es jedenfalls viele unserer Kunden und daher haben wir sie kurzum „Knackies“ genannt.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Weizensauer, Hartweizengrieß, Wasser, Hefe, Backmittel, Meersalz

Nährwert pro 100 g:
48,6 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,7 g Mineralien;
1,6 g Fett; 36,9 g Wasser;
3,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1014 kJ; 242 kcl; 4,0 BE

CIABATTA - BIO

Ciao ciao bella! Die kleine italienische Schwester vom großen Ciabatta-Brot ist halb Weißbrot und halb Semmel. Mit fruchtigem, echtem Olivenöl versehen, passt sie perfekt zur Pasta, zum Grillabend und natürlich auch zum Frühstück.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl, Gerstenmalz, Hefe, Meersalz, Olivenöl

Nährwert pro 100 g:
47,2 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,5 g Fett;
3,0 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
995 kJ; 235 kcl; 4,4 BE

SEMMEL

SESAMSEMMEL

Sesam öffne dich! Sesam gehört zu den selenreichsten Lebensmitteln. Zudem enthält Sesam eine beachtliche Menge an Kalzium. Gut für die Erhaltung der Knochenfestigkeit und -härte.



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Weizensauer, Wasser, Hefe, Backmittel, Meersalz, Sesam

Nährwert pro 100 g:

48,6 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,7 g Mineralien;
1,6 g Fett; 36,9 g Wasser;
3,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

1014 kJ; 242 kcl; 4,0 BE

MOHNSEMMEL

Der leicht nussig, würzig schmeckende Mohn weist eine besonders günstige Zusammensetzung an Fettsäuren auf, punktet zudem durch einen hohen Gehalt an Eisen, Kalzium, Kalium und Magnesium. Vorsicht: Es könnte Herz, Hirn und Muskeln stärken.



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Weizensauer, Wasser, Hefe, Backmittel, Meersalz, Mohn

Nährwert pro 100 g:

48,6 g Kohlenhydrate;
8,0 g Eiweiß; 1,7 g Mineralien;
1,6 g Fett; 36,9 g Wasser;
3,3 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

1014 kJ; 242 kcl; 4,0 BE

ROGGENE -mit Kümmel-

Wer den besonderen Geschmack von Kümmel liebt, für den ist diese gewürzte Roggensemmel einfach ein MUSS. Besonders beliebt ist sie als Beilage zu herzhaften Speisen und deftigen Eintöpfen. Kein Wunder, denn der Kümmel macht diese gut verträglich!



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Margarine, Malzmehl, Wasser, Meersalz, Hefe, Kümmel

Nährwert pro 100 g:

51,8 g Kohlenhydrate;
11,4 g Eiweiß; 2,7 g Fett;

Brennwert pro 100 g:

1129 kJ; 269 kcl; 4,3 BE

ROGGENE -ohne Kümmel-

Die gleiche Semmel (wie die links nebenan), nur halt ohne Kümmel. Eine dunkle, sehr kräftige Semmel. Das besonders typische Aroma entsteht durch den Roggensauerteig, der bereits am Tag zuvor angesetzt wurde. Malzmehl setzt dem ganzen die Spitze auf.



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Margarine, Malzmehl, Wasser, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:

51,8 g Kohlenhydrate;
11,4 g Eiweiß; 2,7 g Fett;

Brennwert pro 100 g:

1129 kJ; 269 kcl; 4,3 BE

SEMMEL

KORNSTANGERL - BIO

Warum Kornstangerl? Ist doch logisch: weil die körnige Semmel nicht nur spitze im Brotkorb ist, sondern auch ein wenig mehr „Spitze“ hat als unsere anderen Semmeln. Und wer hat es erfunden? Die Ösis natürlich.



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Weizensauer, Roggen- und Weizenschrot, Haferflocken, Sojaschrot, Leinsaat, Gerstenmalz, Pflanzenöl, Hefe, Senfmehl, Salz, Wasser

Nährwert pro 100 g:

48,5 g Kohlenhydrate;
9,6 g Eiweiß; 2,4 g Fett;
5,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

1080 kJ; 255 kcl; 4,5 BE

GEWÜRZSTANGERL

Deftig und würzig! Die kleine Geschmacksexplosion entsteht durch die besondere „Beschichtung“ des Stangerls mit Röstzwiebeln, Emmentaler Käse, Sesam, Kümmel, Mohn und Paprika edelsüß. Der Teig schmeckt dadurch übrigens herrlich saftig.



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Röstzwiebel, Emmentaler Käse gerieben, Sesam, Kümmel, Mohn, Meersalz, Hefe, Wasser, Malzmehl, Paprika edelsüß

Nährwert pro 100 g:

49,5 g Kohlenhydrate;
9,8 g Eiweiß; 2,8 g Fett;
5,9 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

1159 kJ; 274 kcl; 3,8 BE

MEHRKORNSEMMEL - BIO

Hier ist alles drin, was gut ist. Vier Stunden gebrüht und dann sehr lange gerührt. Traumhaft herzhaf! Wir geben Grieß und Hirse mit in den Teig aus Weizenmehl und Malzmehl, dadurch entsteht das flockige, weiche Innere. Wussten Sie eigentlich, dass die „gelben Körner“ außen krosse Maiskörner sind?



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Roggenvollkornmehl & -schrot, Weizensauer, Weizengrieß, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Hefe, Salz, Wasser

Nährwert pro 100 g:

45,7 g Kohlenhydrate;
10,1 g Eiweiß; 3,2 g Fett;
5,7 g Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

1070 kJ; 255 kcl; 4,2 BE

SEMME

KÜRBISKERNSEMME - BIO

Wer diese Semme noch nicht probiert hat, hat echt was verpasst. Außen: Viele nussige Kürbiskerne und jede Menge Sesam. Innen: Ein saftiger Bio-Körnerteig aus Weizenmehl, Malzmehl, Maisgrieß und aufgepasst: sämigen Kartoffelflocken!



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Maisgrieß, Malzmehl, Kartoffelflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Wasser, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
41,5 g Kohlenhydrate;
8,2 g Eiweiß; 2,2 g Fett;
36,9 Wasser; 3,3 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1038 kJ; 248 kcal; 4,1 BE

DINKELKRÜSTCHEN - BIO

Mehr Dinkel geht nicht: Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken und Dinkelsprossen, zusammen in einer Semme. Aber das reicht uns nicht: Sonnenblumenkerne und Leinsamen sowie Malzmehl machen das beliebte Krüstchen erst zu dem, was es ist: einfach genial.



Inhaltsstoffe:
Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelsprossen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Malzmehl, Wasser, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
41,2 g Kohlenhydrate;
14,8 g Eiweiß; 8,8 g Fett;
7,0 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1280 kJ; 305 kcal; 3,8 BE

DINKEL-SOFTIS - BIO

Die kräftige Schwester des Dinkelkrüstchens (siehe linke Seite). Der gleiche Teig, aber völlig unterschiedlich im Geschmack. Krosse Kürbiskerne, Käse und Butter sorgen für die heiß begehrte Kruste. Das ultimative Dinkelerlebnis.



Inhaltsstoffe:
Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelsprossen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Malzmehl, Wasser, Meersalz, Hefe, Butter, Kürbiskerne, Käse

Nährwert pro 100 g:
41,2 g Kohlenhydrate;
14,8 g Eiweiß; 8,8 g Fett;
7,0 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1280 kJ; 305 kcal; 3,8 BE

HERMINES TIPP

„Unsere Softies sind geniale Burger-Semmel!“

SEMME

BUTTERMILCHDINKEL-WECKERL

Schönheitsgeheimnisse gibt es bereits seit Hunderten von Jahren. Kleopatra soll in Milch gebadet haben, wir schwören auf die Zugabe von Buttermilch in unsere Dinkel-Weckerl. Ja, wenn ´s schee macht!



Inhaltsstoffe:
Dinkelmehl, Dinkelsprossen, Sonnenblumenkerne, Buttermilchpulver, Malzmehl, Wasser, Meersalz, Hefe, Traubenzucker

Nährwert pro 100 g:
53,6 g Kohlenhydrate;
11,7 g Eiweiß; 7,8 g Fett;
10,1 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1476 kJ; 351 kcal; 3,8 BE



• • •

DIE BREZE:

Sie gehört zu Bayern wie die Lederhose! Sie passt immer! Über 3.000 Stück gehen täglich durch unsere Hände. Ja richtig, wir formen jede einzelne noch von Hand. Und weil wir nicht genug bekommen können, haben wir uns viele Varianten einfallen lassen, z.B. die Bio-Vollkornbreze oder das „teigige“ Zöpferl.

• • •

LAUGENGEBÄCK

BREZE

Unser Klassiker. Mehrmals täglich frisch. Einfach sensationell. Wir finden, sie muss genauso schmecken. Herrlich zu frischer Weißwurst mit Senf und Weißbier oder einfach nur mit Butter bestrichen. Jede Brezn ein Unikat.



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Malzmehl, Pflanzenfett, Wasser, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
52,4 g Kohlenhydrate;
7,7 g Eiweiß; 1,9 g Fett;
3,3 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1090 kj; 260 kcal; 4,8 BE

LAUGENSEMME

Eigentlich heißt sie ja „Brenzsemmel“, aber ist auch wurscht, hauptsache sie landet in der Brottüte, denn ohne diese gesalzene Semmel kann man doch eigentlich gar nicht leben, oder?



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Malzmehl, Pflanzenfett, Wasser, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
52,4 g Kohlenhydrate;
7,7 g Eiweiß; 1,9 g Fett;
3,3 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1090 kj; 260 kcal; 4,8 BE

LAUGENZÖPFERL

Wichtig! Herrlich teigig, fast wie eine Riesenbrezn! Es gibt Familien, die berichten von erbitterten Streitereien am Tisch um die begehrten Zöpferl. Nur die Ruhe bewahren, tief durchatmen und einfach mehr davon kaufen!



Inhaltsstoffe:
Weizenmehl, Malzmehl, Pflanzenfett, Wasser, Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100 g:
52,4 g Kohlenhydrate;
7,7 g Eiweiß; 1,9 g Fett;
3,3 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:
1090 kj; 260 kcal; 4,8 BE

LAUGENGEBÄCK

LAUGENSTANGE MIT KÄSE

Der erste Snack, den man in einer Bäckerei kaufen konnte! Gute Idee: Reines Pflanzenfett und frischer Emmentaler machen die Breznstange seit Jahren so beliebt.



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Malzmehl, Pflanzenfett, Meersalz, Hefe, Emmentaler, Wasser

Nährwert pro 100 g:

59,6 g Kohlenhydrate;
11,5 g Eiweiß; 14,0 g Fett;
3,3 Ballaststoffe

Brennwert pro 100 g:

1195 kJ; 315,5 kcl; 42 BE

KÜRBISKERNRING

Kürbiskerne sind „kerngesund“: Eiweiße, gesunde Fette, Vitamin E, reichlich Zink oder Magnesium sind längst nicht alles, was sie zu bieten haben. Sie enthalten auch wichtige Ballaststoffe, B-Vitamine, Pro-Vitamin A, Eisen, Mangan und Kupfer. Ein Superfood!



Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, Malzmehl, Pflanzenfett, Meersalz, Wasser, Hefe, Kürbiskerne

Nährwert pro 100 g:

58,0 g Kohlenhydrate;
11,0 g Eiweiß; 16,7 g Fett

Brennwert pro 100 g:

1457 kJ; 347 kcl; 4,2 BE

DINKELVOLLKORNBREZE - BIO

Dinkel goes Brezn! Warum nicht das klassische Laugengebäck ein wenig „gesünder“ machen? Gesagt, getan. Dinkelvollkornmehl und Dinkelsprossen ersetzen das Weizenmehl. Eine absolut perfekte Brezn also für alle Weizenmehl-Allergiker. Ausprobieren!



Inhaltsstoffe:

Dinkelvollkornmehl, Dinkelsprossen, Gerstenmalz, Meersalz, Wasser, Hefe

Nährwert pro 100 g:

54,3 g Kohlenhydrate;
10,2 g Eiweiß; 2,1 g Fett

Brennwert pro 100 g:

1178 kJ; 280 kcl; 4,3 BE



Hans Brugger (großes Bild) entwickelte die Rezepte, die auch heute noch von seinem Sohn Martin und seinen Enkeln Bastian und Quirin verwendet werden.



Naschkatzen aufgepasst! Marzipan, Schokolade, Nüsse, Vanilleschoten, Sahnecreme, süße Früchte, Nougat.....mit unseren himmlischen Sünden können wir Ihnen den Tag ein wenig versüßen.

Täglich zaubern unsere Zuckerbäcker und Zuckerbäckerinnen hausgemachte Torten, Kuchen und süße „Teilchen“ wie z.B. mit Vanille-Creme gefüllte Quarkhörnchen, Nusschnecken oder Amerikaner.

Besonders beliebt ist unsere große Auswahl an feinen Pralinen. Über 30 verschiedene Sorten können individuell zusammengestellt werden.

Tipp: Für Ihre Hochzeitstorte legen wir uns besonders ins Zeug und fertigen sie ganz nach Ihren Wünschen.





1



Gleich zu Beginn des Jahres sind wir ganz verrückt nach Krapfen. Im Sommer und Herbst können wir gar nicht genug vom Zwetschgendatschi bekommen und zur Weihnachtszeit konzentrieren wir uns ganz auf Lebkuchen und Plätzchen.

1. Bastian schiebt Lebkuchen mit Mandeln in den Ofen
2. Frischer Zwetschgendatschi
3. Weihnachtsgebäck in allen Variationen
4. Krapfen-Paradies! Über 18 verschiedene Sorten!



2



3



4



Caféhaus in Dorfen

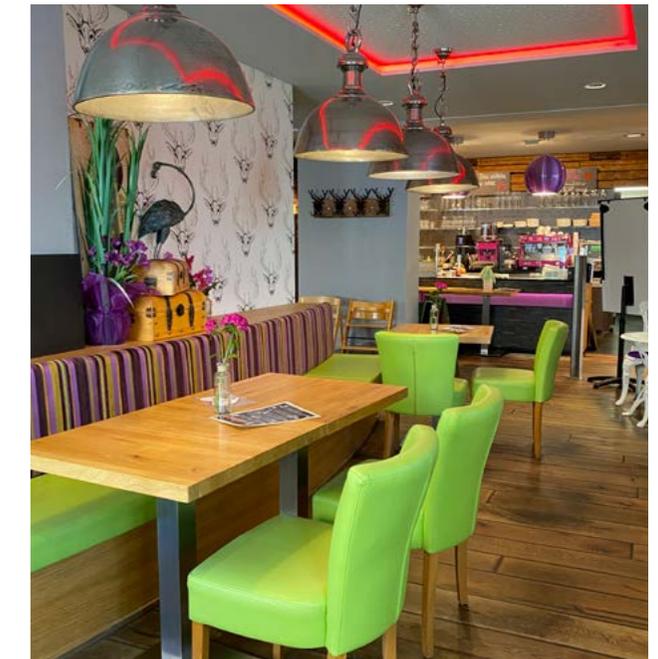
Mitten in der Innenstadt darf nach Herzenslust geschlemmt werden. Gabi serviert gerade ein Sportler-Frühstück. Aber auch mittags lässt sich die Küche immer eine neue Speise einfallen. Tipp: Frühstück selbst zusammenstellen und mit den beliebten Tee- und Kaffeespezialitäten kombinieren.



Hermine und Martins Lieblingsmahlzeit ist das Frühstück. Ihr Motto: Jeder ist nur so gut, wie er gespeist hat.

Nach diesem Motto entstanden in den letzten Jahren in jeder Filiale mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Cafés in denen köstlich gefrühstückt werden kann. Das größte Café

befindet sich im alten Stammhaus in der Haager Straße in Dorfen. Jedes Café sieht ein wenig anders aus und bietet unterschiedlich viel Platz. Manche bieten zudem Außenplätze. Lassen Sie sich verwöhnen. Bei uns sind Sie definitiv der Platzhirsch.



Sie einen TAG DER **PLATZHIRSCH**



Das perfekte Geschenk: Ein Gutschein von uns!
Flexibel einlösbar in unseren Cafés sowie in unseren Bäckereien.

IMPRESSUM:

Firmensitz und Backstube:

Martin's Backstube
Paul-Huber-Straße 4, 84405 Dorfen
Telefon: 0 80 81- 95 70 330

Und hier gibt's die Leckereien:

Dorfen - Paul-Huber-Straße 4,
Tel.: 0 80 81- 95 70 330

Dorfen - Haager Str. 2,
Tel.: 0 80 81- 528

Buchbach - Hauptstr. 7,
Tel.: 0 80 86 - 949 777

Lengdorf - Brückenstr. 1,
Tel.: 0 80 83 - 90 72 47

Forstern - Tadinger Str. 1,
Tel.: 0 81 24 - 44 63 947

Taufkirchen/Vils - Bräuhaus Str. 1,
Tel.: 0 80 84 - 949 85 18

Erding - Lange Zeile 13,
Tel.: 0 81 22 - 909 43 20

Ampfing - Kirchenplatz 13,
Tel.: 0 86 36 - 697 69 90

Mettenheim - Schweppermannstr. 2,
Tel.: 0 86 31 - 99 05 888 (*im Dorfladen*)

www.martins-backstube.de

Herausgeber:

Martin's Backstube
Paul-Huber-Straße 4, 84405 Dorfen

Grafik, Text und Redaktion:

© derart - Svenja Tremmel

Fotos:

Christian Willner, Svenja Tremmel

