

Brot	Zutaten
Honigsalzbrot	100% Roggenvollkornschrot (demeter), Blütenhonig (demeter), Salz (konv.), Kümmel (kba), Koriander (kba), Fenchel (kba), Anis (demeter).
Sauerteigbrote	
Roggenbrot	100% Roggenvollkornschrot (demeter), Salz (konv.)
Kümmelbrot	100% Roggenvollkornschrot (demeter), Salz (konv.), Kümmel (kba)
Kraftkornbrot	66% Roggenvollkornschrot (demeter), 17% Roggenvollkornmehl (demeter), 17% Roggenmehl (demeter), 2,5% Gerste und 2,5% Dinkel (demeter), je 2% Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Haferflocken und Zuckerrübensirup (alles demeter), Koriander und Salz
Eva's Kerniges	70% Roggenvollkornschrot (demeter), 30% Dinkelmehl 1050 (demeter), Leinsaat (kBA), Sonnenblumenkerne (demeter nach Verfügbarkeit), Sesam (kBA), Zuckerrübensirup (demeter), Salz (konv.)
Sonnenblumenkern-Brot	siehe Roggenbrot, mit Sonnenblumenkernen (demeter, nach Verfügbarkeit), Dekor: Sonnenblumenkerne (demeter, nach Verfügbarkeit)
Schäferknust	90% Roggenmehl 1150 (demeter), 10% Dinkelmehl (demeter), Salz (konv.), Koriander (demeter)
Backferment-Brote	
Wörmer Kruste	55% Roggenmehl 1150 (demeter), 45% Weizenmehl 1050 (demeter), Salz (konv.), Backferment-Grundansatz (s.u.)
Hafer-Dinkel-Brot	Hafer-Vollkorn gequetscht (demeter), Hafervollkorngetreide (demeter), Dinkelvollkornmehl (demeter), Roggenvollkornmehl (demeter), Backferment-Grundansatz
Hefe-Brote	
Ciabatta-Brot	Weizenmehl 550 (demeter), Weizenmehl 1050 (demeter), Bioreal-Hefe (kBA), Salz (kBA), Olivenöl (demeter)
Oliven-Ciabatta	siehe Ciabatta-Brot, mit Oliven (kBA)
Langzeithefe-Brote	
Dinkelbrot	65% Dinkelvollkornmehl (demeter) 25% Dinkelmehl 1050 (demeter) 10% Dinkelkörner (demeter), Salz (konv.), Zitronensaft (demeter/kBA), Bioreal-Hefe (kBA), Dekor: Dinkelvollkornschrot (demeter)
Dinkel-Kürbiskern	80% Dinkelvollkornmehl (demeter), 20% Roggenvollkornschrot (demeter), Kürbiskerne (kBA), Bioreal-Hefe (kBA), Zitronensaft (demeter/kBA), Salz (konv.), Backferment-Grundansatz, Dekor: Kürbiskerne (kBA).
Dinkel-Amaranth	60% Dinkelvollkornmehl (demeter), 25% Dinkelmehl (demeter), 15% Amaranth , Bioreal-Hefe (kBA), Zitronensaft (demeter/kBA), Salz (konv.), Honig (kBA), Gewürze (kBA).

Kartoffel-Walnuß	Dinkelvollkornmehl (demeter), Roggenmehl 1050 (demeter), Weizenmehl 1050 (demeter), Kartoffeln (demeter), Walnüsse (bio), Sesam (demeter), Biohefe, Backferment , Kümmel , Salz (alles bio).
------------------	--

kBA bedeutet "kontrolliert biologischer Anbau"

Backferment-Grundansatz besteht aus 74% Weizenvollkornschrot (demeter), 18,4% Weizenmehl 1050 (demeter), 6,9% Sekowa-Backferment-Granulat (aus Weizen, Maismehl, Erbsenmehl und Honig (kBA))