

Rübli

Di. & Sa.

40% Roggenmehl, 60% Weizenmehl,
2 Stufen Salzsauer, Aromastück,
Meersalz, Hefe, Roggen-/
Dinkelganzkorn, Leinsamen,
Sojaschrot, Sonnenblumenkerne,
Sesam, Hirse, frische Karotten

Vollkorn-Mehrkornbrot

Donnerstag

90% Roggenvollkornmehl,
10% Weizenmehl,
Roggenvollkorn Sauerteig,
Aromastück, Meersalz, Hefe, Roggen-/
Dinkelganzkorn, Leinsamen,
Sojaschrot, Sonnenblumenkerne,
Sesam, teils geröstete Körner und
Saaten für einen intensiven Geschmack

Baguette

täglich

100% Weizenmehl,
Weizenvorteig mit Weinhefe und
Langzeit-Führung, Meersalz, Hefe,
Olivenöl

Backhaus Spezial

Do. & Fr.

100% Roggenmehl, 2 Stufen Salzsauer,
Aromastück, Meersalz, Roggen-/
Dinkelganzkorn, Leinsamen,
Sonnenblumenkerne, ohne Hefe

Dinkelvollkornbrot

Mittwoch

50% Dinkelvollkornmehl, 50% Dinkel-
vollkornschrot, Dinkelsauerteig,
Meersalz, Hefe, Sonnenblumenkerne

Dreikornbrot

Dienstag

30% Roggenmehl, 50% Weizenmehl,
20% Dinkelvollkornmehl, 2 Stufen
Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe,
Roggen-/Dinkelganzkorn, Leinsamen

Gibietzspitz

Sa. & Mo.

50% Roggenmehl, 50% Weizenmehl,
2 Stufen Salzsauer, Aromastück,
Meersalz, Hefe, Roggen-/Dinkelganzkorn,
Leinsamen, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne

Kartoffelbrot

Montag

50% Roggenmehl, 50% Weizenmehl,
2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz,
Hefe, Roggen-/Dinkelganzkorn,
Leinsamen, Kartoffelflocken, Liebstöckel

Unser täglich Brot

Wir backen noch nach traditioneller
Handwerkskunst. Um dies umsetzen
zu können verzichten wir konsequent
auf Vor- und Fertigmischungen, stellen
unsere Produkte nach bewährten
Rezepten und mit ausgewählten
Rohstoffen her. Dies braucht natürlich
Zeit, Zeit die wir gerne investieren um
Gutes herzustellen, daß Sie Tag für Tag
bei uns genießen können.

Die meisten unserer Backwaren erfordern
mehrstufige Arbeitsverfahren und
fachliches Können, aber gerade
das zeichnet uns als unverwechselbaren
Meisterbetrieb aus.

Mit besten Empfehlungen

Claudia Bort



Gibietz
BÄCKEREI & KONDITOREI
...Zeit für Gutes

Samstag

100% Roggen

100% Roggenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe, Apfelfaser

täglich

Bauernbrot

70% Roggenmehl, 30% Weizenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe

Samstag

Kosakkenbrot

90% Roggenmehl, 10% Weizenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe

Dienstag

Vollkornbrot

50% Roggenvollkornmehl, 50% Roggenvollkornschat, Roggenvollkorn Sauerteig, Aromastück, Meersalz, Hefe, Apfelfaser

Do. & Fr.

Backhausbrot

100% Roggenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, ohne Hefe

täglich

Weizenmischbrot

40% Roggenmehl, 60% Weizenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe

täglich

6-Kornbrot

50% Roggenmehl, 30% Weizenmehl, je 5% Hirse-, Hafer-, Mais- und Dinkelkörner, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe, Roggen-/Dinkelganzkorn, Sonnenblumenkerne, Maisgrieß, Haferflocken, Hirse, Weizenschrot, Apfelfaser

Samstag

Apfelkrüstchen

70% Roggenmehl, 30% Weizenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe, Roggen-/Dinkelganzkorn, Leinsamen, Hirse, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Apfelfaser, frische Apfelschale

Mittwoch

Fitnessbrot

40% Roggenmehl, 60% Weizenmehl, 2 Stufen Salzsauer, Aromastück, Meersalz, Hefe, Roggen-/Dinkelganzkorn, Leinsamen, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Apfelessig

2 Stufen Salzsauer:

Zweistufige Sauerteigführung, bei der Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Salz und Wasser miteinander gemischt werden. Durch Wärme und viel Zeit entwickeln sich die wichtigen Milch- und Essigsäuren, die unser Brot unverwechselbar machen.

Aromastück:

Beim Aromastück werden Getreidemahlerzeugnisse - wahlweise Roggenmehl, Roggenvollkornmehl oder Roggenganzkorn, Dinkelganzkorn und Leinsamen zusammen mit Wasser erhitzt. Nach einer Entwicklungszeit von 3 Stunden bei 65°C bzw. 2 Stunden und 85°C, haben sich eine Vielzahl von natürlichen Maltosestoffen und Aromakomponenten gebildet. Durch die variable Zugabemenge bestimmen wir jetzt, in welche Geschmacksrichtung unsere Gebäcke gehen.

Besuchen Sie uns in unseren Läden in Ketternschwalbach und Beuerbach

Bäckerei & Konditorei Gibietz
Palmbachstraße 16
Hünstetten-Ketternschwalbach
E-Mail: info@backhaus-gibietz.de
Tel.: 06438-2496
Fax: 06438-4266

Weitere Infos zu unseren Broten und anderen Backwaren erhalten Sie im Internet unter:

www.zeit-für-gutes.de

