



BREAD

SCHMIDTMEIER  
SEIT  
1920

## **BROT BACKEN, DAS KANN JEDER, GUTES BROT ZU BACKEN IST EINE KUNST.**

Was für eine Entwicklung! Von einem vor tausenden von Jahren neben einer Feuerstelle vergessenen Klumpen Teig zu einem der vielseitigsten Produkte unserer Zeit.

Facettenreiches Grundnahrungsmittel des fast gesamten Erdballs und früheres Symbol der Götter. Und ist es nicht fast ein wenig göttlich, wenn einem der Duft aus der Backstube in die Nase steigt und die Hände des Bäckermeisters mit versiertem Griff an der Kruste Konsistenz und Qualität ertasten?

Brot ist nicht weniger als ein handwerkliches Meisterstück mit faszinierender Geschichte. Doch bevor es zu dem wird, was letztlich auf unseren Tischen und in unseren Butterbrotdosen landet, hat es einen ereignisreichen Weg hinter sich gebracht... und ein besonderes Kunststück innerhalb dieses Entstehungsprozesses ist vor allen Dingen erst einmal der Teig. Er ist der Schlüssel und die Basis für all die zahlreichen Formen und Variationen, die uns das Brot bietet.

Mit dem heutzutage üblichen Gebrauch kommerzieller Hefe gibt es allerdings immer weniger Bäcker, die fachkundig mit Teig umzugehen wissen – und eine besondere Stellung nimmt dabei der Sauerteig ein. Dieses kleine Wunderwerk an Mikroorganismen und mit kundigem Auge kontrollierte Gärung ist es nämlich, die unserem Brot erst die Qualität und Tiefe des Geschmacks gibt, die wir erzielen möchten.

Besonders stolz sind wir daher auf unsere hauseigenen Natursauerteige, die wir nach alter Tradition zur Herstellung unserer Brote verwenden. Die Aufgabe des Bäckers ist es, die Zeichen der Teigentwicklung zu lesen und den Vorgang der Reifung gewissenhaft zu beobachten.

Jeder geformte Laib spiegelt dabei unsere Freude, wenn wir den Teig dabei beobachten, wie er sich verändert, atmet und lebt. Wenn er zu dem einzigartigen Stück gelebter Tradition wird, die wir Ihnen in unseren Filialen anbieten dürfen.

# UNSER BROTSORTIMENT

Wir schenken einem scheinbar alltäglichen Nahrungsmittel ganz besonders viel Aufmerksamkeit. Bei unserem Brot können Sie sich auf Rezepte und Erfahrung verlassen. Bewährte und neue Rezepturen machen unseren Brotvariationen so abwechslungsreich und köstlich. Es werden ausschließlich hauseigene Sauerteige verwendet.

## **ROGGEN & ROGGENMISCHBROT (S.3 - 5)**

Hausbrot  
Kosakenbrot  
Paderborner Röstbrot  
Schlesisches Landbrot  
Stullenbrot  
Weitmarer Sauerteigkruste

## **WEIZEN & WEIZENMISCHBROT (S.6 - 10)**

Baguette  
Baguette Spicy  
Berner Hüttenbrot  
Focaccia  
Flûte & Flûte Pikant  
Pane San Marco  
Bauernstuten  
Baumnusskruste  
Steiger Kruste  
Kasseler

## **MISCHBROTE (WEIZEN UND ROGGEN GLEICH)(S.11)**

Schrot und Korn  
Mehrkornbrot

## **VOLLKORNBROTE (S. 12 - 14)**

Dinkelvollkornbrot  
Friesenkorn  
Vollkornbrot  
Haferbrot  
Schwarzbrot

## **DINKELBROTE (S.15, 16)**

Dinkelstuten  
Dinkelstange Natur  
Dinkelstange Zwiebel  
Dinkelstange Walnuss



## HAUSBROT

60% ROGGENMEHL 40% WEIZENMEHL | 1000G

Hergestellt wird das Roggenmischbrot aus Natursauerteig, den unsere Bäcker Tag für Tag selbst herstellen. Durch die tiefen Risse in der Kruste bekommt das Brot ein herrlich kräftiges Röstaroma, die milde Krume ist durch das Roggenmehl locker und saftig.



## KOSAKENBROT

70% ROGGENMEHL 30% WEIZENMEHL | 750G

Im Kasten gebacken bekommt das Kosakenbrot rundherum Kruste, die gut ausgebildet ist. Auf diese Weise entsteht ein geschmackvolles, aromatisches und bekömmliches Brot. Die Krume ist durch den Roggenanteil fein gelockert, herzhaft und saftig. Auch das Kosakenbrot wird ausschließlich mit Sauerteigen hergestellt, die durch optimale Reife das gewünschte Aroma erzielen.





## PADERBORNER RÖSTBROT

---

70% ROGGENBROT 30% WEIZENMEHL | 1250G

Auch als "Doppelback" bekannt - das Paderborner Röstbrot. Das Roggenmischbrot lässt sich als ein kräftiges, aromatisches und helles Roggenmischbrot charakterisieren - ideal für alle, die eine röstige Note in ihrem Brot wünschen. Das Brot wird beim Backen ganzseitig angeschoben und nach dem Backprozess nochmal geröstet. Dabei entstehen unvergleichbare Röstaromen. Die Krume ist saftig und bietet mit den gleichmäßig große Scheiben einen idealen Begleiter für die Butterbrotdose.



## SCHLESISCHES LANDBROT

---

70% ROGGENMEHL 30% WEIZENMEHL | 1500G

Unser Schlesisches Landbrot gehört zu den größten Broten in unserem Brotregal. Es ist kräftig im Geschmack und hat eine eher weiche Kruste, die während des Gärvorgang im Korb ihre Struktur bekommt. Auch das Schlesische Landbrot wird mit selbst hergestellten Sauerteigen gebacken.





## STULLENBROT

---

60% ROGGENMEHL 40% WEIZENMEHL

Ob eine, zwei, oder zwanzig Scheiben - unser Stullenbrot wird in unseren Filialen nach individuellem Bedarf scheibenweise verkauft! Die knackige Kruste und weiche Krume machen das saftige Stullenbrot zum begehrten Brot für belegte Stullenbrote. Es zeichnet sich durch eine extra saftige Krume und lange Haltbarkeit aus.



## WEITMARER SAUERTEIGKRUSTE

---

70% ROGGENMEHL 30% WEIZENMEHL

Mit einem Durchmesser von knapp einem halben Meter ist die Weitmarer Sauerteigkruste unser größter Brotlaib. Die Kruste ist besonders knusprig und stark gebacken. Ein rustikales Brot, das je nach individuellem Wunsch scheibenweise oder am Stück vom Laib geschnitten wird. Die Weitmarer Sauerteigkruste ist in täglich ausgewählten Filialen und donnerstags überall erhältlich.





## BAGUETTE

---

100% WEIZENMEHL | 450G

Unsere Baguettestange unterscheidet sich von anderen Weißbroten durch eine lange Teigführung nach französischer Rezeptur. Die schmale Gestalt und die lange Teigführung erzielen einen hohen Krustenanteil und ein kräftiges Aroma.



## BAGUETTE SPICY

---

100% WEIZENMEHL | 450G

Unser traditionell hergestelltes Baguette Spicy vereint Backhandwerk mit einer raffinierten Würze: Eine aromatische Paste aus Pfeffer und Salz verleiht der goldbraun gebackenen Kruste eine pikant-würzige Note und sorgt für ein kunspriges Geschmackserlebnis mit jedem Bissen.

Die feine Schärfe des Pfeffers trifft auf die zarte Salznote - perfekt abgestimmt auf den mild-aromatischen Teig mit langer Teigführung. Ein Baguette für alle, die das Besondere lieben.





## BERNER HÜTTENBROT

---

100% WEIZENMEHL | 500G

Unser Berner Hüttenbrot bringt Geschmack in die Hütte! Durch aufwendige Bearbeitungen erhält der Teig seinen außergewöhnlichen Geschmack! Der Weizenmehlteig wird zunächst als Vorteig hergestellt und nach einer langen Teigführung über Nacht weiter bearbeitet. Die Mehlmischung wird mit Sonnenblumenkernen und Leinsaat in den Teig einmassiert, dadurch erhält es seine individuelle Form. Die Krume wird durch die Zugabe von Olivenöl besonders zart.



## FOCACCIA

---

100% WEIZENMEHL | CA. 230G

Das Focaccia hat eine herrlich grobe Porung und eine elastische und saftige Krume. Wie unser Berner Hüttenbrot ist das Focaccia ein reines Weizenbrot und durchläuft das gleiche aufwendige Herstellungsverfahren. Goldbraun gebacken und mit Meersalz und Pfeffer garniert.





## FLÛTE & FLÛTE PIKANT

100% WEIZENMEHL | CA. 200G

Unsere Flûte - die charmante kleine Schwester vom Baguette. Der Teig entspricht unserem Steinofenbaguetteteig, jedoch unterscheidet es sich deutlich im Durchmesser. Durch die schlanke Form entsteht deutlich mehr Kruste im Verhältnis zur Krume. Die besonderen Rohstoffe und die lange Teigführung, sowie die traditionelle, überlieferte Herstellungsmethode machen dieses Brot zu einem unvergleichbaren Produkt. Als "Flûte natur" oder "Flûte pikant" mit Meersalz, Pfeffer und Rosmarin erhältlich!



## PANE SAN MARCO

88% WEIZENMEHL 12% ROGGENMEHL | 1000G

Pane - das italienische Wort für Brot. Unsere Namensgebung ist kein Zufall, denn dieses Weizenmischbrot würde in Italien zu jeder Mahlzeit passen. Unser Pane San Marco wird nach italienischem Rezept mit langer Teigführung hergestellt. Seine Krume ist großporig ausgebildet und bietet einen hervorragenden Geschmacksträger für alles was das Herz begehrt!



Bitte  
vorbestellen!



## BAUERNSTUTEN

---

**85% WEIZENMEHL 15% ROGGENMEHL | 500G**

Unser rustikaler und ungesüßter Bauernstuten ist das richtige Brot für Weißbrotliebhaber mit einer etwas würzigeren Geschmacksvorliebe. Alle vier Seiten des Stutens werden angeschoben, sodass sich die Brotlaibe beim Backen berühren. An den Kontaktstellen bildet sich demnach keine Kruste.



## BAUMNUSSKRUSTE

---

**82 % WEIZENMEHL 17% DINKELMEHL 1% ROGGENMEHL | 500G**

Die Baumnußkruste hat nicht nur äußerlich Qualitäten, auch die inneren Werte überzeugen! Geröstete Walnüsse und Sonnenblumenkerne geben dem Brot einen nussigen und intensiven Geschmack. Beim Backen entsteht eine Kombination aus einer lockeren Krume und einer knackigen Kruste, gewälzt in Roggenmehl und Sonnenblumenkernen.





## STEIGERKRUSTE

70% WEIZENMEHL 30% ROGGENMEHL | 750G

Der Name der Steiger Kruste ist angelehnt an die Bedeutung des Bergwerks in unserer Region. Die glänzende, bewusst dunkle und knusprige Kruste unseres Brotes erinnert an die mit Ruß bedeckten Arbeiter aus den Gruben. Ein herzhaftes Roggenmischbrot, das durch eine sehr lange Teigführung und Reifezeit ein kräftiges Aroma bekommt. Die Krume hat eine eher grobe Porung.



## KASSLER

65 % WEIZENMEHL 35% ROGGENMEHL | 750G

Seit vielen Jahrzehnten ein Teil unserer Brotfamilie. Die besonders feine Krume und die glänzend goldbraune Kruste des Kasslers zeichnen das Brot als ein sehr mildes und bekömmliches Brot aus. Eine gute Alternative wenn es kein reines Weizenbrot sein soll.





## SCHROT & KORN

---

50% WEIZENMEHL 50% ROGGENMEHL | 750G

Unser kerniges Mischbrot gibt viel Energie! Das Schrot und Korn vereint feinen Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, geschrotete Sojakerne, Haferflocken und Leinsaat. Dadurch bekommt es einen herrlich kräftigen Geschmack. Die Krume ist saftig und erhält durch die Beigabe von Malz ihre dunkle Farbe. Abgerundet wird das Brot mit einer Mehrkornmischung auf der Außenseite.



## MEHRKORNBROT

---

50% WEIZENMEHL 50% ROGGENMEHL | 750G

Unser Mehrkornbrot beinhaltet Roggenmehl, Roggenvollkornmehl, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Haferflocken. Röstgeschmack findet man nicht nur auf der Kruste, sondern auch im Inneren des Brotes. Durch geröstete Sonnenblumenkerne bringen wir eine herrliche Geschmacksnote in den Teig, die das Aroma des Brotes abrunden.





## DINKELVOLLKORNBROT

---

100% DINKELVOLLKORNMEHL | 500G

Unser kleines Vollkornbrot besteht ausschließlich aus Dinkelvollkornmehl. In der Krume finden sich ganze Sonnenblumenkerne und geröstete Kürbiskerne wieder, die im Zusammenspiel mit Kartoffelflocken ein herrlich kräftiges Brot ergeben. Die Außenseite ist mit Kürbiskernen bestreut. Die Beigabe von Malz verleiht dem Brot seine dunkle Farbe.



## FRIESENKORN

---

100% ROGGENVOLLKORNMEHL | 500G

Klein und doch ganz groß im Geschmack! Für unser Friesenkorn wird das ganze Korn verarbeitet, das durch langes Brühen der Frischhaltung und einer saftigen Krume zugutekommt. Geschmacklich abgerundet wird die Kruste mit gequetschtem Schrot.





## VOLLKORNBROT

---

50% ROGGENVOLLKORNMEHL 40% DINKELVOLLKORNMEHL  
10% DINKELMEHL | 750G

Unser feingemalener Vollkorngenuß! Auch beim Vollkornbrot werden Vorteige eingesetzt, um eine saftige Krume in dem Brot zu erreichen. Für alle die feingemalene Brote bevorzugen!



## HAFERBROT

---

99% ROGGENVOLLKORNMEHL | 1000G

Kernig und fest - unser Haferbrot. In der Krume sind Haferkerne, Sonnenblumenkerne und Walnusskerne enthalten. Die dunkle Farbe entsteht durch die Beigabe von Malz. Ein sehr gehaltvolles, aromatisches und leicht süßliches Brot, dass nicht nur durch seine Haltbarkeit besticht!





## SCHWARZBROT

---

97% ROGGENVOLLKORNMEHL 3% WEIZENMEHL | 250G

Aufgebrühte ganze Körner und unser hausgemachter Vollkornsauerteig verleihen dem Brot einen unvergleichbar aromatischen Geschmack. Unser Schwarzbrot bleibt bei der Zubereitung mit niedrigen Backtemperaturen lange im Ofen und wird im Kasten gebacken.  
In unseren Filialen als Goldpaket erhältlich.





## DINKELSTUTEN

100% DINKELMEHL | 500G

Unser goldiger Dinkelstuten ist ausschließlich mit Dinkelmehl hergestellt. Es besticht durch eine äußerst saftige und elastische Krume, die lange frisch und weich bleibt. Mit Mehl abgestäubt, ungesüßt für jeden Geschmack ein Genuss!



## DINKELSTANGE NATUR

100% DINKELMEHL | 500G

Unser Dinkelstange ist ausschließlich mit Dinkelmehl hergestellt. Sie besticht durch eine äußerst saftige und elastische Krume, die lange frisch und weich bleibt. Außen goldbraun gebacken und mit etwas Mehl abgestäubt.



Bitte  
vorbestellen!



Bitte  
vorbestellen!

## DINKELSTANGE ZWIEBEL

100% DINKELMEHL | 500G

Für herzhaftes Genussmomente! Feines Dinkelmehl trifft auf goldbraun geröstete Zwiebeln, die dem Teig ein würziges Aroma verleihen. Beim Backen entfalten die Zwiebeln ihr volles Röstaroma und sorgen für einen unverwechselbaren Geschmack - außen knusprig, innen herrlich saftig.



Bitte  
vorbestellen!

## DINKELSTANGE WALNUSS

100% DINKELMEHL | 500G

Unsere Dinkelstange mit Walnüssen ist ein echtes Geschmackserlebnis für Liebhaber herzhafter Backwaren mit dem gewissen Etwas. Der nussig-milde Geschmack des Dinkels harmoniert perfekt mit den knackigen Stücken feiner Walnüsse, die dem Teig nicht nur Aroma, sondern auch eine besondere Textur verleihen. Weißer Mohn auf der Kruste verleiht der Dinkelstange nicht nur einen feinen, nussigen Geschmack, sondern auch eine besondere Optik.

