

Für alle unsere Brote gilt:

... wir verwenden nur demeter Getreide (Weizen, Roggen, Dinkel [Oberkulmer Rotkorn], Hafer, Gerste)

... unser Getreide wird frisch vermahlen

... wir verwenden nur Quellsalz aus Rio Maior - Portugal

... wir verwenden Sekowa-Backferment und Bioreal-Hefe

... alle weiteren Zutaten soweit lieferbar in demeter-Qualität; ansonsten aus kontrolliert biologischem Anbau



Camphill Werkstätten
Lehenhof gGmbH

88693 Deggenhausetal
Fon 07555 - 801 372
Fax 07555 - 9299209



DE-ÖKO-007

Mehr als Vollwert

Das Getreide wird auf biologisch-dynamisch bewirtschafteten Höfen des Bodensee-Hinterlandes angebaut.

Eigenes Saatgut bedeutet Unabhängigkeit von der Saatgutindustrie, von Hybridzüchtung, Gentechnik und anderen Labormethoden. Unser Saatgut wurde am Keyserlingk-Institut Salem, in Zusammenarbeit mit mehreren Höfen, gezüchtet.

An die Verarbeitung stellen wir höchste Ansprüche: Die Teigbereitung erfolgt mit den besten Zutaten. Wir verwenden natürliche Triebmittel wie Backferment oder Bioreal-Hefe. Mit der nötigen Ruhe können so die natürlichen Inhaltsstoffe und Aromen aufgeschlossen werden.

Wussten Sie, dass wir zu den 1% der Bäcker in Deutschland gehören, die auf Backmittel jeglicher Art wie Phosphate, künstliche Emulgatoren, Enzyme, Säurungs- und Frischhaltungsmittel völlig verzichten?

Mit Lehenhofbrot liegen Sie dann immer richtig, wenn Sie sich für wirklich gesundes, natürlich gebackenes Brot und Backwaren entscheiden.

| ArtNr | Bezeichnung | Brotform | Gewicht | Bestandteile |
|---------------------------|-----------------------------------|------------|---------|---|
| Reine Fermentbrote | | | | |
| 109 | Dinkelbrot | Laib rund | 750g | 100% Dinkel |
| 194 | Dinkelbrot mit Lichtwurzel | Laib rund | 750g | 100% Dinkel (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial) |
| 195 | Dinkelbrot mit Lichtwurzel | Kastenbrot | 500g | 100% Dinkel (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial) |
| 102 | Gewürzbrot | Laib lang | 1000g | 82% Weizen, 18% Roggen (Gewürze: Kümmel, Anis, Koriander, Rosmarin) |
| 240 | Goldritterbrot | Kastenbrot | 1000g | 100% Goldritter-Weizen |
| 241 | Goldritter-Leinsamen | Kastenbrot | 1000g | 100% Goldritter-Weizen (Leinsamen) |
| 114 | Hafer-Gerstenbrot | Kastenbrot | 1000g | 20% Haferflocken, 25% Gerste, 55% Roggen (Fenchel, Kümmel) |
| 197 | Hafer-Gerstenbrot | Kastenbrot | 500g | 20% Haferflocken, 25% Gerste, 55% Roggen (Fenchel, Kümmel) |
| 101 | Lehenhof-Spezial | Kastenbrot | 1000g | 82% Weizen, 18% Roggen |
| 126 | Lehenhof-Spezial | Kastenbrot | 500g | 82% Weizen, 18% Roggen |
| 113 | Mehrsaatenbrot | Laib lang | 750g | 82% Weizen, 18% Roggen (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne) |
| 103 | Roggenbrot | Laib rund | 1000g | 100% Roggen |
| 116 | Roggenbrot | Kastenbrot | 1000g | 100% Roggen |
| 260 | Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen | Kastenbrot | 1000g | 100% Roggen (Sonnenblumenkerne) |
| 111 | Sonnenblumenbrot | Laib rund | 1000g | 82% Weizen, 18% Roggen (Sonnenblumenkerne) |

Fermentbrote mit geringem Bioreal-Hefeanteil

| | | | | |
|-----|----------------------------|------------|-------|---|
| 112 | Bauernbrot | Laib rund | 1000g | 80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Gerstenmalz) |
| 127 | Bauernbrot | Kastenbrot | 750g | 80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Gerstenmalz) |
| 115 | Bauernbrot | Laib rund | 500g | 80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Gerstenmalz) |
| 193 | Dinkelbrot mit Lichtwurzel | Kastenbrot | 500g | 100% Dinkelmehl Type 630 (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial) |
| 259 | Dinkelsaatenbrot | Kastenbrot | 500g | 70% Dinkelmehl Type 630 (Lichtwurzel-Dinkelmehl 1% spezial), 30% Dinkel (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne) |
| 125 | Kürbiskernbrot dunkel | Kastenbrot | 750g | 80% Weizen, 20% Roggen (Kürbiskerne, Sauermilch) |
| 117 | Kürbiskernbrot hell | Kastenbrot | 750g | 80% Weizenmehl Type 700, 20% Roggenmehl Type 1150 (Kürbiskerne, Gerstenmalz) |
| 108 | Leinsamenbrot | Laib lang | 1000g | 80% Weizen, 20% Roggen (Leinsamen, Sauermilch) |
| 105 | Sauermilchbrot | Laib lang | 1000g | 80% Weizen, 20% Roggen (Sauermilch) |
| 104 | Sesambrot | Laib lang | 1000g | 80% Weizen, 20% Roggen (Sesam, Sauermilch) |
| 129 | Sesambrot | Kastenbrot | 500g | 80% Weizen, 20% Roggen (Sesam, Sauermilch) |
| 110 | Walnussbrot | Laib rund | 1000g | 80% Weizen, 20% Roggen (Walnüsse, Sauermilch) |
| 196 | Walnussbrot | Laib rund | 500g | 80% Weizen, 20% Roggen (Walnüsse, Sauermilch) |

Typennummer = Mineralstoffgehalt

Der Mehltyp hat wirklich gar nichts mit der Feinheit des Mehls zu tun sondern gibt den Aschegehalt des Mehls in Milligramm bezogen auf 100 g Mehl an. Um den Mehltyp zu ermitteln werden 100 g Mehl verbrannt. Die Asche, die übrig bleibt, wird gewogen. Genau dieser Wert ist die Typennummer des Mehls. Und dieses Aschegewicht stimmt - auf wenige % Schwankungen genau - mit dem ursprünglichen Mineralstoffgehalt dieses Mehls überein.

Mehl mit der Typenbezeichnung „700“ hat demnach ca. 700 mg Mineralstoffe je 100 g Mehl, Mehl mit der Typenbezeichnung „1050“ hat demnach ca. 1050 mg Mineralstoffe je 100 g Mehl usw. ...

Stand: März 2023