

NEU- Eröffnung



J. Bauer

Anno 1929

Dorfbackhaus

... weil Tradition schmeckt!

Geniessen Sie Backwaren handwerklich hergestellt nach alten, traditionellen Rezepten.

- mit Natursauerteig
- handverlesenem Quell-Solesalz
- frisch gemahlenem Vollkornmehl
- lebendigem Wasser (ELISA Energiesysteme)

und unserem
Holzofenbrot

Lassen Sie sich von unserem traditionellen Dorfbackhaussortiment überraschen, wie z.B. von

- **Klosterweck**
- **Fährmannskipferl**

(kräftiges Weizenmischsemmerl mit Natursauerteig & Kümmel)

- **Altprüfeninger**

(mit einem Hauch von Nostalgie – besonders aromatische Weizensemmel)

Verschiedenste Variationen von Körnersemmeln, verfeinert mit Sesam, Leinsaat, Sonnenblumen und Kürbiskernen, bis hin zum traditionellen Kornspitz.

Unsere **traditionellen Teigführungen** und Verarbeitungsweisen haben uns vor allem auch ein Baguette zaubern lassen wie es wohl sonst nur in Südfrankreich zu finden ist. Daher nennen wir unsere „Dame“ verehrungswürdig **Baronesse**.

Auch im Süßen legen wir größten Wert auf Qualität und beste Rohstoffe – Sie schmecken es. Unsere leckeren, zarten **Croissants, Krapfen** und **Küchel** sehen nicht nur verführerisch aus sondern halten auch was Ihr Aussehen verspricht. Erstklassige Butter, Eier und die Liebe zum Backen haben uns inspiriert die richtigen Backwaren für Ihren Kaffeetisch anzubieten. Unser **Puddingtraum** in verschiedenen Variationen von Saisonfrüchten und natürlichen Füllungen lässt Sie mit offenen Augen träumen.



**Traditionelle Arbeitsschritte
unseres handwerklich hergestellten
Holzofenbrot:**

Osttiroler Getreidemühle



Knetprozess des Natursauerteigs



Aufheizphase des Holzbackofens
mit Feuer im Backraum



Holzofenbrot kurz nach dem
„Einschiessen“



Holzofenbrot kurz vor dem
„Ausbacken“



Geniessen Sie Backwaren handwerklich hergestellt nach alten, traditionellen Rezepten.

· mit **Natursauerteig**

· handverlesenem Quell-Solesalz aus Portugal

Dieses Salz gehört zu den besten Salzen dieser Erde und ist so hochwertig, daß es bevorzugt für therapeutische Zwecke eingesetzt wird (Info unter www.quellsalz-aus-portugal.com)

· **frisch gemahlenem Vollkornmehl**

aus unserer Osttiroler Getreidemühle

· **lebendigem Wasser** durch ELISA Energiesysteme

Das jeweilige Ausgangswasser fließt in das Quellwassersystem. Dabei wird es durch dynamische Wirbelkammern geleitet, um „körperlich wieder fit“ zu werden. Weiter strömt es in Crystallkammern - nach der Edelsteinheilkunde, durch Ampullenkammern gefüllt mit Nuggetgold, Mineralien.... und Quellwasser für seine geistige Frische. Nähere Info: www.wasserforschung.de

· und vor allem unserem leckeren **Holzofenbrot** aus unserem **Holzbackofen**

Überzeugen sie sich selbst

– auch beim Backen können sie uns zuschauen.



Ihr Dorfbackhaus-Team



Wir sind für Sie da:

Mo. – Sa. 06.00 – 12.00 Uhr



Großprüfening 29
93049 Regensburg

Bestellen Sie unter:

Tel. 0941-30779800

info@dorfbackhaus.eu