

STEINOFEN
BACKSTUBE
HOLLEN



Wir backen
.bio

www.steinfofenbackstube.de

www.wirbacken.bio

Seit Bestehen der Steinofen-Backstube **1986** verarbeiten wir nur hochwertige Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und lassen dies unabhängig kontrollieren.

DE-ÖKO-001



kiwa
BCS Öko-Garantie

Unser Brot backen wir in zwei direkt mit Holz beheizten Steinöfen, die meisten davon freigeschoben, direkt auf Stein ohne Metallformen. Die besonderen Bacheigenschaften unserer Öfen und die Verwendung von Natursauerteig & Vorteigen geben den Broten eine ausgeprägte Kruste, Geschmack und die gute Haltbarkeit.



Wir wissen wo's herkommt

Die von uns verarbeiteten Getreide stammen seit dem wir backen von regionalen Höfen aus Bioland oder Demeter Anbau und werden von uns auf einer Osttiroler Naturstein-Mühle frisch vermahlen.

Die Auszugsmehle (Weizen 550, Weizen 1050, Roggen 1150, Dinkel 630) kaufen wir beim regionalen Bio-Großhandel zu.



und was reinkommt

Roggen wird bei uns zumeist zu 30-50% als Sauerteig zubereitet. Deswegen wird unser **Sauerteig** nicht als eigene Zutat aufgeführt.

Als weitere Triebmittel verwenden wir

Bio-Real Hefe, **Sekowa-Backferment** auf Dinkel-Basis

Bio-Weinsteinbackpulver (Bio Maisstärke*, Reinweinstein* Natron)

Wir backen mit **Butter** oder **nativem Olivenöl**

Ziehfette finden auch bei unseren Blätterteigen und Croissants keinen Einsatz. **Eier und Milch** sind stets frisch und werden nicht als Pulver oder „Vollei“ verarbeitet.

Ebenso verhält es sich mit allen Gemüsen, Zitronen und vielen anderen Aromen.

Unser Salz kommt aus dem Meer und enthält keine Rieselhilfen.

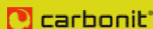
Wir verwenden keine Backmischungen sondern Gerstenmalz- & Ackerbohnenmehl und stellen selber "Buffer" # her. (Butter, Honig, Quarz, Eigelb & Malz, Acerola)

Diese dienen der Lockerung und dem Geschmack der Backwaren.

Alle Brote und Brötchen enthalten natürlich auch

bei uns zusätzlich gefiltertes Wasser in veränderlichen Anteilen, da bekanntlich die hohe Kunst des Backens

auch darin besteht Luft und Wasser in einen schnittfesten Zustand zu bringen.



Soweit das „Technische“!

Bei all dem Schaffen und Wirken spielen aber unsere Bäcker*innen die wichtigste Rolle.

Fast alle haben bei uns gelernt (und lernen;-) und ihre Gesellen- und Meisterprüfungen absolviert.

Zudem haben sie viele zusätzliche Fertigkeiten im Umgang mit der Mühle, den verschiedenen Teigen, den unterschiedlichen Rohstoffen und den sehr besonderen Holzbeheizten Öfen erworben.

Beim Kneten helfen Maschinen - alles Andere wird bei uns von jeher mit den Händen erschaffen.

Im Verkauf auf den Märkten trifft Ihr unter allen Bedingungen engagierte und sachkundige „Alte“ und Junge.

Wir haben schon immer alle unsere verwendeten Zutaten vollständig deklariert, dass sich auch Menschen mit Allergien, Unverträglichkeiten oder Prinzipien stets gut informieren können.



Frische Eier und Milchprodukte sind in allen Kuchen Klein- und Feingebäcken und Weizenbrotten wenn auch zum Teil in geringsten Mengen enthalten, außer sie sind explizit als **Vegan gekennzeichnet**



Ausserdem findet sich **Soja** im Soja-Brot und im Kernkorn-Brot **Sesam** im Sesam- und im Kernkorn-Brot auch in der Körner-Bestreung unserer Sesambrötchen und Weizenbrötchen.



Mandeln im Mandelkuchen in den Mandelröllchen, **Haselnüsse** auf dem Apfelkuchen der Spinatquiche und Börregi. Auch alle Gebäcke mit Schokolade können Spuren von Nüssen enthalten. Eisenlebkuchen bestehen größtenteils daraus..

unsere BROTE



Grobkorn

saftig und grobgeschrotet,
in der Form lange gebackenes Schwarzbrot
mit leicht malzigen Aromen.

90% Roggen - Weizen - Meersalz - Hefe.

Kernkorn

vierlei Getreide und ein Mix aus Soja und 5 Ölsaaten.

Sehr saftig und sowohl für süße als auch herzhaft Aufstriche geeignet.

Roggen - Weizen - Dinkel - Hafer - Soja - SB-Kerne - Sesam - Leinsaat -

Buchweizen - Kürbiskerne - Salz - Hefe

Kiesel

unser freigeschobenes, reines Roggenbrot mit gequollenen ganzen Roggenkörnern.

Roggen - Meersalz - Hefe (Roggen ist immer zu 30-50% Sauerteig)

Erika

Heidebrot - ist ein kräftiges Mischbrot auf Stein gebacken.

Roggen - Weizen - Meersalz - Hefe

Gerster

wird vor dem Backen im Feuer "abgeflämmt" und aneinander geschoben gebacken.

Roggen - Weizen - Meersalz - Hefe

Mühlen-Brot

in Form eines Mühlsteins gebacken Roggen - Weizen - Kümmel - Meersalz - Hefe

Sonnenblumen

ein lockeres freigeschobenes Mischbrot mit Sonnenblumenkernen drin und drauf.

Weizen (70 %) - Roggen(30%) - SB-Kerne - Meersalz - Hefe - Malz

Sojabrot

Weizen - Roggen - und 30% geschrotetes Soja machen es saftig und aromatisch.

Weizen - Roggen - Soja - Meersalz - Hefe - Malz

Dinkel-Wels

Dinkel 630/Roggen 1150 - Roggen - Haferflocken - SB-Kerne - Sesam - Leinsaat

Buchweizen - Kürbiskerne - Hefe - Salz - Malz

Baguette blanc

Weizenmehl 550 - Hefe - Meersalz - Bohnenmehl - Gluten

Haferbrot

der Hafer und die milde Säure des Backferments geben Geschmack.

Dinkel - Hafer (30%) - Roggen - Backferment - Meersalz - Malz

Dinkelbrot

Dinkel pur! Auch im Backferment. Dinkel - Ferment - Meersalz - Malz

Weizenbrot

ein lockeres feines Vollkornbrot, das sich durch einen geringen Anteil Roggen -

Sauerteig gut frisch hält. Weizen 90% - Roggen - Hefe - Meersalz - Butter - Malz

Walnuß

grobe Walnuss - Stücke geben Aroma und Farbe.

Weizen - Walnüsse - Roggen - Hefe - Meersalz - Butter - Malz

Sesam

mit etwas Salz geröstete Sesamsaat durch und durch.

Weizen - Sesamsaat - Roggen - Hefe - Meersalz - Butter - Malz

Zwiebel

frische !! Zwiebeln in Butter angebraten geben ein unvergleichliches Aroma.

Zwiebeln - Weizen - Butter - Roggen - Hefe - Meersalz - Malz

Vollkornbaguette

Weizen - Roggen - Hefe - Buttermilch - Meersalz - #

Frankenlaib

in großen Laiben (1,5kg) gebackenes "Bauernbrot" mit ausgeprägter Kruste.

Weizenmehl 1050 (50%) - Roggen - Dinkel - Meersalz - Hefe - Quark - Malz

Korianderlaibchen

ein Viertel vom Frankenlaib mit markanten Gewürzen verfeinert.

siehe Frankenlaib + Koriander - Fenchel - Kümmel

Frischling

ist ein feines klassisches Roggenmischbrot mit typischer "Zeichnung".

Roggenmehl 1150(60%) - Weizenmehl 1050 - Meersalz - Hefe - Quark - Malz

Fladenbrot

mit Olivenöl und mediterranen Kräutern verfeinert

Weizenmehl 1050 - Roggen - Olivenöl - Buttermilch - Hefe - Sesam - Meersalz -

Kräuter - Schwarzkümmel - Hirse -#

Rosmarinkringel

pikant und farbenfroh zu sommerlichen Buffets oder winterlichen Suppen.

Weizenmehl 1050 - Roggen - Olivenöl - Tomatenmark - Buttermilch - Hefe -

Rosmarin - Pfeffer - Knobli - Meersalz - Hirse - Butter - Honig - Eigelb - Malz - #

Couronne

Weizenmehl 550 - Bärlauch - Käse - Hefe - Salz - #

Hell-mut

Mut zu Hell! Ein Weißbrot im Kasten gebacken, daher toastergängig.

Weizenmehl 1050 - Roggenschrot - Buttermilch - Hefe - Meersalz - Hirse - #

Dinkel-Baguette

Dinkelmehl 630 - Buttermilch - Hefe - Meersalz - Hirse - #

Rosinenbrot

Frühstücksbrot oder als Kuchenersatz, getoastet besonders lecker.

Weizen - Rosinen - Honig - Butter - Hefe - Meersalz - Malz

Kürbisbrot

Hokkaido - Kürbisse geben dieser saisonalen Spezialität Farbe und Geschmack!

Weizen (oder 1050er) - Kürbisfleischmus - Honig - Hefe - Butter - Eigelb - Meersalz - Malz

BRÖTCHEN & Kleingebäck



Erlkönige

unser helles Schnittbrötchen
Weizenmehl 1050 - Roggen -
Buttermilch - Hefe- Meersalz - Hirse - #

Vollkornbrötchen
Roggenbrötchen

mit **Fünfkorn** oder Mohnstreu Weizen- Roggen - Hefe - **Buttermilch** - Meersalz - #
sauerteigbetont Weizenmehl 1050 - Roggenmehl 1050 - Roggen - Hefe -
Buttermilch - Meersalz - #

Dinkelbrötchen

als Kaisersemmel Dinkelmehl 630 - **Buttermilch** - Hefe- Meersalz - #

Dinkel-Vollkornbrötchen

Dinkel - Hefe- Meersalz - #

Baguettebrötchen

Dinkel-Möhren

Brötchen & Stange

Süßkartoffel-Brot



XL- hell Weizenmehl 550 - Hefe - Meersalz - Bohnenmehl - Gluten
Dinkel 630 - Möhren - Dinkel VK - Roggen VK - Leinsaat - **Soja**
Sonnenblumenkerne - Kürbiskerne - Malz - Meersalz - Hefe
Weizenmehl 550/1050 - Süßkartoffel - Schalotte - Olivenöl - Salz - Kurkuma

Rosinenbrötchen

Kürbisbrötchen

Zimt-Honig

Hafer-Müzli

Weizen - Rosinen - Honig - **Butter** - Hefe - Meersalz - #

Weizen - Kürbisfleischmus - Kürbiskerne - **Butter** - Honig - Hefe - **Eigelb** - Salz - #

DINKEL- **Milch** - **Butter**- Honig- **Eigelb** - Zimt - Weizenkleie - Hefe - Salz - Malz

DINKEL 630 - Hafer - Rosinen - Apfelsaft - SB-Kerne - Walnuss - Haselnuss

Mandeln - Sesam - Hefe - Butter - Meersalz

DINKEL- **Milch** - **Butter** - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** - Meersalz - Malz

DINKEL- **Milch** - **Käse** - **Butter** - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** - Meersalz - Malz

DINKEL- **Milch** - Schokolade - **Butter** - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** - Salz - Malz

Weizenmehl 1050 - **Milch** - **Butter** - Honig - **Eigelb** - Hefe - **Quark** - Salz - Malz

Croissant blanc mit Zucker und Zimt

Croissant blanc - Lauge als Laugen-Segel mit Schwarzkümmel und Sesam

Butter-Croissant

Käse-Croissant

Schoko- Crossi

Croissant- Blanc

Franz-Brötchen

Laugen-Croissant

Besonders lange Teigführung

Unserem Sauerteig und den Vorteigen lassen wir schon viel Zeit
hierbei sind's bis zu 55 Stunden
Darum gibt's das nur zum Wochenende



Dinkel-Seelen
& Stangen

Dinkel 630 Haferflocken Dinkel VK **Sesam**
Salz **Honig** Hefe (4,4g/kg Teig)

PARISIENNE

Pane Mafalda

Ciabata (Oliven)



französisches Baguette

Weizenmehl 550 - Meersalz- Hefe

Weizen-Sauerteig-Brot mit etwas Hefe

Weizenmehl 550 - Sauerteig - Meersalz - Hefe

Weizenmehl 550 - Hartweizengries - (OLIVEN) - Olivenöl - Hefe - Meersalz

Osterzopf &
Panetone

Saisonales

Zwischgenkuchen

wirklich viele frische Früchte -Weizen - Honig - **Butter** - Hefe - Meersalz
mit **Streusel**

Elisen

Haselnüsse (55%) - **Dinkelmehl 630** - Maisstärke - **Butter** - Honig - **Eigelb** -
Kakao - Weinstein - Walnüsse - Schokolade - **Amaretto** (0,2l/80Stk 45min bei60Grad)
Lebkuchengewürz

Butterstollen

Weizen(oder **DINKEL**) - **Milch** - **Butter** - Sultaninen - Hasel-**Nüsse** - Aprikosen -
Feigen - Hefe - Honig - Honigmarzipan -Rum - Meersalz - Vanille - Kardamon -
Zitrone

Weihnachtsstollen

Weizenmehl 1050 - zusätzlich mit Orangeat und Zitronat und gepudert

KUCHEN und Süßes

vom Blech

Mandelkuchen

Mandeln - **Butter** - Honig - **Sahne** - Weizen VK - Hefe - Meersalz - Malz

Mohnkuchen

Milch - Mohn - Weizen VK - **Butter** - Honig - Weizengrieß - Rosinen - **Eier**- Hefe- Meersalz - Zimt

Butter-Apfelkuchen Weizenmehl 550 - Äpfel - Zucker - **Butter** - **Milch** - Hefe - Salz - Malz und ACE

Apfeltasche

Apfel - Weizen 1050 - **Milch** - **Butter** - Honig - Honigmarzipan - **Eigelb** - Hefe - **Quark**-Meersalz - Malz - Maisstärke Deko: **Mandeln**

Dinkelkekse

mit Walnuss oder Schokolade, als Cantuccini oder herzhaft mit Viamala sind auf den Etiketten deklariert

A bis Z der Patisserie

Andaluz

Blätterteig: Weizenmehl Typ 550 Wasser **Butter** **Eigelb** Salz Zitronensaft Puderzucker
Orangencreme: Orangensirup **Sahne** Maisstärke Agar Agar kandierte Orange Schokolade

Apfel Vichy

Mürbteig mit **Haselnusshack(25%) Creme: Milch** Zucker **Eigelb** Maisstärke
Vanille **Sahne** Agar Agar Top: Blätterteig Apfel Puderzucker

Bagdad Café

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Füllung: getrocknete Datteln Wasser Honig Walnuss Zitrone

Bretonischer Apfelkuchen

Mürbteig: Dinkelmehl Typ 630 **Butter** Zucker **Eigelb** Wasser
Biskuit: Eier Honig Dinkelmehl Typ 630 **Butter** Weinstein
Apfelkompott: Apfel Zucker Zitronensaft

Haselnussstreusel: Dinkelmehl Typ 630 **Butter** Zucker **Eigelb** **Haselnüsse**

Saisonale Variationen: Toskanische Pflaume Ligurische Quitte

Pastel de nana (mit frischer Ananas und kandierten Mandeln)

Chocolat-George

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter** Puderzucker Wasser **Eigelb** Weinstein Pasta Ovis (siehe Flao)
Füllung: **Quark** **Amaretto** **Eigelb** Maisstärke Schokoladen-Stücke Zucker

Dartois

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter** **Eigelb** Salz Zitronensaft
Füllung: **Milch** Zucker **Haselnussmehl** Maisstärke **Eigelb** Marzipan
Dekoration: Blätterteig **Haselnuss** Puderzucker **Ei**

Espresso espeziale

Dinkel 630 Walnusskeks Espresso (von CATUCHO)

Stärke **Butter** Puderzucker **Eigelb**
Mandeln **Eiweiß** Dinkel 630 Olivenöl
weiße und dunkle Schokolade

Elsässer Rhabarber

Frühstück

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter**
Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Vanillecreme: **Milch** Zucker **Eigelb**
Maisstärke Vanille
Rhabarber Honig und Maisstärke
Baiser: **Eiweiß** Puderzucker
saisonal auch mit Blau- oder Erdbeeren



Erdbeer- oder Blaubeer-körbchen

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz Zitrone

Vanillecreme: **Milch** Zucker Maisstärke **Eigelb** Vanille

Frucht: nach Saison Glasur: Apfelsaft Agar Agar

Flao

Brandteig: Dinkel Typ 630 **Butter Ei** Puderzucker Maisstärke Salz

Füllung: **Quark** Zucker **Ei** Maisstärke **Pastis** & frische Minze

Havanna

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Zitronensaft

Füllung: **Eiweiß** geröstetes Mandelmehl Puderzucker Maisstärke

Dekoration: Mandelhobel geröstetes Mandelmehl **Ei** Puderzucker

Hochzeits- und andere besondere Torten auf Nachfrage

Käseküchlein

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein

Füllung: **Quark** Zucker **Ei** Maisstärke Heidelbeeren Zitrone

Kirschkörbchen

Blätterteig: Weizen Typ 550 Wasser **Butter Eigelb** Salz Zitronensaft

Vanillecreme: **Milch** Zucker Maisstärke **Eigelb** Vanille

Sauerkirschfüllung: Sauerkirschen (Dose) Zucker Maisstärke

Dekoration: Puderzucker

Kirschkuchen

Biskuit: siehe Schokotörtchen

Kirschmasse: Sauerkirschen (Dose) Honig Maisstärke

Creme: **Milch** Zucker **Eigelb** Maisstärke Vanille **Sahne** Agar Agar **Haselnussmehl**

Kladdkoka (Schwedischer Schokoladenkuchen)

Dinkel Typ 630 **Margarine** Zucker Datteln Kakao Schokolade Johannisbrot Backpulver



Mango Tian

Mürbteig Mango **Quark** Zucker Apfelsaft Agar-Agar **Sahne**

Nofretete Königin, nicht nur Frau eines Königs

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter** Zucker **Eigelb** Weinstein

Creme: Kiwi **Sahne** Himbeeren Zucker Zitrone Agar Agar

Hülle: Echtes Marzipan weiße Schokolade

karamellierte Pinienkerne

Odeur de Provence

Biskuit: **Ei** Dinkel Typ 630 Puderzucker **Butter** Weinstein

Frucht: Brombeere

Creme Brulée: **Sahne** Puderzucker **Eigelb** Maisstärke **Lavendelblüten** Deko: karamellierter Zucker

Opera

Schokoladenbiskuit: **Ei** Puderzucker - Dinkel Typ 630 Schokolade **Butter** Weinstein

Moccabuttercreme: **Butter** Wasser Zucker Espresso espeziale Maisstärke

Ganache: Schokolade Sahne Orange Schokoladenmantel: Schokolade



Konfekt

Schokotörtchen

Biskuit: **Ei** Honig Dinkel Typ 630 **Butter** Weinstein
Schokoladenfüllung: **Milch** Schokolade Zucker Maisstärke Sahne Agar Agar
Überzug und Dekoration: Schokolade weiße Schokolade

Serendipity

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter** Zucker **Eigelb** Weinstein
Himbeerfüllung: Himbeeren Puderzucker Chili Agar Agar
Schokoladenüberzug: Schokolade Deko: kandierte Orange

Tartelette au Chocolat

Mürbteigkapsel: Dinkel Typ 630 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Ganache: Schokolade **Sahne**
Schokoladenmantel: Schokolade Dekoration: weiße Schokolade

Victoria (nach Alain Ducas)

Mürbteig: Dinkel Typ 630 **Butter** Zucker Wasser **Eigelb** Weinstein
Weiße Schokolade **Sahne** frische Ananas blanchiert
Glasur: Apfelsaft Agar Agar karamellisierte Pinienkerne

Zitronentartelette

Teig: Dinkel Typ 630 **Butter Ei** Puderzucker Maisstärke
Zitronensahne: **Sahne** Limettensirup Orange Zitrone Zucker **Sahne** Agar Agar

Zitrus Sams

Dinkel Typ 630 Zucker Margarine Maisstärke Mohn Mandeln
Zitronensaft Weinstein Zitronenabrieb Salz Vanille

(Ähnliches immer **O**fter mal wieder **Ü**berschend ;-)

Herzhaftes

Gemüsepizza

Teig: Weizen - Roggen - Hefe- **Buttermilch** - Meersalz - **Butter** - Malz
Belag: Gemüse der Saison - Tomatenmark - **Käse/Ziegenkäse** -
Olivenöl - **Sahne** - Kräuter - Meersalz - Pfeffer- Honig

Zwiebelkuchen

Teig: Weizenmehl 1050 - **Buttermilch** - Hefe - Meersalz- Hirse
- **Butter** - Honig - **Eigelb** - Malz
Belag: Zwiebeln - **Sahne** - Käse - Roggen - Kräuter - Pfeffer

Quiche

Quicheteig: Dinkel Typ 630 **Butter Eier** Salz Weinsteinbackpulver
Gemüse: nach Saison, auch mit Pilzen, Hokkaido oder Ziegenkäse
& Cocktail-Tomaten ... Sauce: **Sahne Ei** Salz Pfeffer
Bio-Gouda **Pinienkerne Haselnüsse Walnüsse** Datteln roter Pfeffer schwarzer Kümmel je nach Sorte

Cigara Böregi

Blätterteig: Weizen Typ 550 **Butter Eigelb** Salz Zironensaft
Füllung: Spinat **Ziegenkäse Sahne Haselnuß** Salz Pfeffer grobes Salz

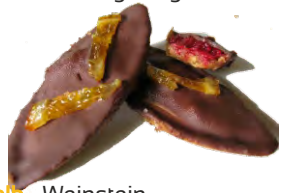
Ofen-Rahmkraut-Strudel

Blätterteig Füllung: Sauerkraut **Ziegenfrischkäse Sahne Butter**
Zwiebel Salz Pfeffer Top: **Eigelb** Apfelscheibe und **Butter**-Zwiebeln

Flammkuchen gibt es nur auf besonderen Veranstaltungen direkt aus dem Holzofen

Teig: Weizenmehl 1050 - Roggen- **Buttermilch** - Hefe- Meersalz - Hirse - #
Belag: **Sahne - Quark** - Zwiebeln & Porre - Salz - Pfeffer
und auf Wunsch auch mit **Sau** (Schinken)

Käse-Blätterteig-Stangen (Käse-Bohrer) Blätterteig **Ei** und Bio-Gouda





Wir verkaufen

Unsere Öfen sind nicht mobil
- aber wir!

in BREMEN

- auf dem **öko Markt**

Dienstag und Freitag ab 12.00 auf dem Ulrichs-Platz

Mittwoch ab 14.00 auf dem Ziegenmarkt

Samstag ab 8.30 in der Mecklenburger Strasse

Freitag ÖkoMarkt Neustadt 15.00 - 18.30

- auf dem **Findorff-Markt**

Dienstag, Donnerstag und Samstag ab 7.30

- auf dem **Lesumer Markt**

jeden Freitag ab 8.00

in ACHIM

Mittwoch und Samstag ab 7.30

in VERDEN

Dienstag und Freitag ab 7.30

in NIENBURG

Samstag ab 7.30

in MARTFELD

Freitag ab 9.00 vor dem "KÖÖP IN"

in BRUCHHAUSEN-VILSEN

Freitag ab 14.30

über Bio-Bringdienste
& in regionalen
Naturkostfachgeschäften

**STEINOFEN
BACKSTUBE
HOLLEN** GmbH



Hollen 25
27327 Martfeld
fon.042551231
fax.04255691

www.steinofenbackstube.de