Produktinformation

Langschläfer



Gewicht:
500g

Erhältlich:
Mittwoch, Freitag

Zutaten:
DINKELmehl (Urkorn) (DINKELsauerteig, Apfelfaser, Acerola), Wasser, Kartoffelflocken, Salz, Zucker, Hefe

Allergene:
Dinkel (eine Weizenart)

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Brennwert:	1000,6 kJ / 239 kcal
Fett:	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	1,7 g
Ballaststoffe:	1,1 g
Eiweiss:	9,8 g
Salz:	1,9 g entspricht 0,75 g Natrium

Alle Angaben ohne Gewähr.

Produktbeschreibung

Unser Langschläfer ist ein reines Dinkelbrot und enthält ein Dinkel-Urkorn-Ruchmehl aus der Schweiz. Seinen Namen trägt das Brot aus gutem Grund, denn es darf bei uns besonders lange ruhen.

Nach dem Aufarbeiten des Teiges geben wir den natürlichen Enzymen und Bakterien in gekühlter Umgebung 24 Stunden lang Zeit, um einen besonders vollen Geschmack zu entwickeln. Der Aufwand für diese Art von Langzeitführung ist zwar etwas höher, aber die Vorteile sprechen für sich:
Es kann viel weniger Hefe verwendet werden und das Brot schmeckt weniger nach Hefe und hat viel mehr Zeit, um einen intensiven und aromatischen Geschmack zu entwickeln. Das Mehl kann das Wasser besser verquellen, wodurch mehr Wasser gebunden wird - das verbessert die Frischhaltung des Brotes. Die Fermentation löst gebundene Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium und Zink, sodass sie vom Körper besser aufgenommen werden können. Durch die Reduzierung der sog. FODMAPs wird das Brot viel bekömmlicher.

Bitte beachten Sie :
Aus Produkthaftungsgründen weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Backwaren auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein können. Davon sind insbesondere folgende Allergene betroffen:
Gluten, Eier, Milch, Erdnüsse, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Sesam und Soja.
Dies liegt in unserer handwerklichen Produktionsweise begründet, da wir alle Produkte in der selben Backstube mit den selben Arbeitsgeräten und Maschinen herstellen. Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen Allergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacherstraße 13
77704 Oberkirch-Zusenhofen
Telefon: 07805 - 910 510
Telefax: 07805 - 910 512
E-Mail: info@baeckerei-gerdes.de
Web: www.baeckerei-gerdes.de

Letzte Aktualisierung: 21. 7. 2026 — © 2018-2026 - Bäckerei Gerdes GmbH - Alle Rechte vorbehalten.