

Wir backen täglich

Unsere Brötchen und Brote werden handwerklich hergestellt mit den vier Elementen Erde, Wasser, Luft und Feuer.

Unsere Hofgutbäckerei verarbeitet eigenes Demeter-Getreide vom Oberfeld. Wir geben den Teigen Zeit zum Reifen: Das ist die Grundlage für Geschmack und Bekömmlichkeit der Backwaren. Im Steinofen entstehen so leckere Brötchen und Holzofenbrote.

Unsere Backtage

Montag: Weizentwister, Oberfelder Roggen, Oberfelder Dinkel, Bauernlaib, Brötchen

Dienstag: Dinkeltwister, Oberfelder Roggen, Ausgehobenes, Sonnenblumenbrot, Brötchen

Mittwoch: Weizentwister, Oberfelder Roggen, Oberfelder Dinkel, Walnussbrot, Oliven- oder Walnusstwister (saisonal), Brötchen

Donnerstag: Dinkeltwister, Oberfelder Roggen, Saatenbrot, Bauernlaib, Gewürzbrot, Rosinen-Mandelbrot, Brötchen

Freitag: Weizentwister, Oberfelder Roggen, Ausgehobenes, Oberfelder Dinkel, Walnussbrot, Oliven- oder Walnusstwister (saisonal), Brötchen

Samstag: Dinkeltwister, Oberfelder Roggen, Saatenbrot, Bauernlaib, Frühstücksbrot, Sonnenblumenbrot, Gewürzbrot, Brötchen

Sonntag: Brötchen, Brot nach Verfügbarkeit

Öffnungszeiten Laden:

Mo-Fr | 9-19 Uhr

Sa | 9-16 Uhr

So | geschlossen

Öffnungszeiten Café:

Mo-Fr | 9-19 Uhr

Sa und So | 9-18 Uhr

An Feiertagen* | 14-18 Uhr

Brötchenverkauf**:

Mo-So | bereits ab 8 Uhr

* An Neujahr, Karfreitag und den Weihnachtsfeiertagen bleibt das Café geschlossen.

** An Feiertagen kein Brötchenverkauf.

HOFGUT OBERFELD LANDWIRTSCHAFT AG
ERBACHER STRASSE 125 · 64287 DARMSTADT
TELEFON: 06151/950486-20
HOFLADEN@LANDWIRTSCHAFT-OBERFELD.DE
WWW.LANDWIRTSCHAFT-OBERFELD.DE



Brot und Brötchen aus der Holzofenbäckerei

UNSER SORTIMENT |
UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

HOFLADEN & CAFÉ

Sortiment und Zutaten

Dinkeltwister, Dinkellaibchen: *Dinkelmehl*

Wasser, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Meersalz*, Hefe

Weizentwister, Weizenlaibchen: *Weizenmehl*

Wasser, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Meersalz*, Hefe

Bauernlaib: Wasser, *Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenflocken*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Meersalz*

Ausgehobenes: Wasser, *Roggenmehl, Weizenmehl, Roggenflocken*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Meersalz*, Gewürzmischung (Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel)

Oberfelder Roggen: Wasser, *Roggenvollkornschrot, Roggenflocken*, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Oberfelder Dinkel: Wasser, *Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken*, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Rosinen-Mandelbrot: Wasser, *Dinkelvollkornschrot, Dinkelflocken*, Rosinen, *Mandeln*, Sonnenblumenkerne, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Saatenbrot: Wasser, *Weizenvollkornschrot, Roggenvollkornschrot, Roggenflocken*, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Frühstücksbrot/Rosinenbrötchen: *Weizenmehl, Milch, Butter*, (Sultaninen), Hefe, Meersalz*, *Ei*

Walnussbrot: Wasser, *Roggenvollkornschrot, Dinkelvollkornschrot, Roggenflocken, Dinkelflocken, Walnüsse*, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Gewürzbrot: Wasser, *Roggenvollkornschrot, Roggenflocken*, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Gewürzmischung (Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel)

Sonnenblumenbrot: Wasser, *Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Roggenflocken*, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Oliventwister: *Weizenmehl*, Wasser, Olivenmix (Kalamata-Oliven, Meersalz*, Essig, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Oregano), Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Meersalz*, Hefe

Walnuss-Rosmarintwister: *Weizenmehl*, Wasser, *Walnüsse*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Meersalz*, Hefe, Rosmarin

Weizen-Mini, Weizen-Betz-Weck: *Weizenmehl*, Wasser, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Hefe

Dinkel-Mini, Dinkel-Betz-Weck: *Dinkelmehl*, Wasser, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*), Hefe

Rosenbrötchen: *Weizenmehl*, Wasser, *Butter*, Hefe, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), Meersalz*

Sesambrötchen: *Weizenmehl*, Wasser, *Butter, Sesam*, Hefe, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), Meersalz*

Mohnbrötchen: *Weizenmehl*, Wasser, *Butter*, Mohn, Hefe, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), Meersalz*

Laugenbrötchen, Laugenbrezel: *Weizenmehl*, Wasser, *Butter*, Hefe, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), Meersalz*

Käse-Laugenstange: *Weizenmehl*, Wasser, *Hofkäse, Butter*, Hefe, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), Meersalz*

Bauernbrötchen: *Weizenmehl, Roggenvollkornschrot*, Wasser, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), *Roggenflocken*, Hefe, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Sonnenblumenbrötchen: *Weizenmehl*, Sonnenblumenkerne, *Roggenvollkornschrot*, Wasser, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), *Roggenflocken*, Hefe, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Kürbiskernbrötchen: *Weizenmehl*, Kürbiskerne, *Roggenvollkornschrot*, Wasser, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), *Roggenflocken*, Hefe, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Walnuss-Sesambrötchen: *Weizenmehl, Roggenvollkornschrot*, Wasser, *Walnüsse, Sesam*, Backmittel (*Weizenmehl, Thermogerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten*, Rohrohrzucker, Acerolakirschlorpulver), *Roggenflocken*, Hefe, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Dinkel-Vollkornbrötchen: *Feines Dinkelvollkornmehl*, Wasser, *Dinkelflocken, Butter*, Hefe, Meersalz*, Honig-Salz-Ansatz (*Dinkelmahlerzeugnisse*, Honig, Meersalz*)

Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Landbau. Ausnahmen sind mit * gekennzeichnet. DE-Öko-022. Um Schwankungen in der Rohstoffqualität auszugleichen, können die Rezepturen geringfügig abweichen. Stand: November 2019