

Die Besonderen

Hafer-Nussbrot

Mischbrot
nussig
50% Dinkelvollkornschrot,
30% Roggenvollkornschrot,
20% Haferflocken
Backferment
Besonderheiten:
Haselnusskerne,
Anis gemahlen
erhältlich: Mi

Kartoffel-Walnuss-Brot

Mischbrot
saftig, nussig
55% Roggenvollmehl,
30% Weizenmehl 550,
15% Weizenvollmehl
Backferment, Hefe
Besonderheiten:
Kartoffeln, Walnusskerne,
Kümmel gemahlen
erhältlich: Sa

Mecklenburger

Roggenbrot
kernig, nussig
50% Roggengrobschrot,
50% Roggenvollmehl
Roggensauer, Backferment
erhältlich: saisonal



Zwillingslaib

Weizenmischbrot
mild
60% Weizenvollkornschrot,
40% Roggenvollkornschrot
Roggensauer
Besonderheiten:
Sesam, Leinsaat,
gemahlen: Kümmel, Koriander,
Fenchel und Anis
erhältlich: saisonal

Boccaccio

Weizenbrot
würzig, mediterran
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe
Besonderheiten:
Tomatenmark, getrocknete
Tomaten, Olivenöl, Kräuter
der Provence, Knoblauch-
pulver, Paprika scharf,
Pfeffer schwarz
erhältlich: saisonal

Foccaccio

Weizenbrot Oliven-Fladen
südländisch
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe
Besonderheiten:
Olivenöl, getrocknete
Tomaten, grüne Oliven,
Rosmarin, Paprikastreifen,
Oliven schwarz, Walnuss-
kerne, Zwiebeln rot
erhältlich: saisonal

Brötchen und Feingebäck

Ciabattabrötchen

Weizenbrötchen
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe
erhältlich: täglich

Schrippen

Weizenbrötchen
75% Weizenmehl 550,
25% Weizenvollmehl
Backferment, Hefe
erhältlich: Do-Sa

Baguettebrötchen

Weizenbrötchen
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe
erhältlich: Fr-Sa

Saatenbrötchen

Weizenbrötchen
100% Weizenmehl 550
Hefe
Besonderheiten:
Sonnenblumenkerne,
Sesam, Leinsaat
erhältlich: Do-Sa



Schwarzwälder

Mischbrötchen
55% Roggenvollmehl,
30% Weizenmehl 550,
15% Weizenvollmehl
Backferment, Hefe
Besonderheiten:
Kümmel gemahlen
erhältlich: täglich

Kornknacker

Mischbrötchen
50% Weizenmehl 550,
45% Roggenvollkornschrot,
5% Haferflocken
Roggensauer, Backferment,
Hefe
Besonderheiten:
Mohn, Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne,
Sesam, Leinsaat
erhältlich: Do-Sa

Roggenbrötchen

Roggenbrötchen
100% Roggenvollkornschrot
Roggensauer, Backferment
Besonderheiten:
gemahlen: Kümmel und
Koriander
erhältlich: Do-Sa



Dinkelvollkornbrötchen

Dinkelbrötchen
90% Dinkelvollkornschrot,
10% Dinkelmehl 630
Backferment, Hefe
Besonderheiten:
pur oder mit
- Mohn
- Sonnenblumenkerne
- Sesam
- Kürbiskerne
erhältlich: täglich

Rosinenbrötchen

50% Dinkelvollmehl,
50% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Milch, Sultaninen, Butter,
Eier, Honig, Zimt
erhältlich: täglich

Butterzopf

50% Dinkelvollmehl,
50% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Milch, Sultaninen, Butter,
Eier, Honig, Zimt, Mandeln
gehobelt
erhältlich: täglich

Dinkel-Croissant

100% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Margarine, Milch,
Rohrohrzucker, Eier
erhältlich: täglich

Nougat-Croissant

100% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Nussnougat, Margarine,
Milch, Eier, Rohrohrzucker
erhältlich: täglich



Kreppel

50% Dinkelvollmehl,
50% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Milch, Rohrohrzucker,
Butter, Eier, Honig,
Konfitüre oder Pflaumen-
mus
erhältlich: ab 31.12. bis
Fastnachtsdienstag

Brezeln und Snacks

Laugenbrezel

66% Weizenmehl,
33% Weizenvollmehl
Hefe
Besonderheiten:
mit Salz oder Sesam
erhältlich: täglich

Knusperstange

100% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Gouda, Sesam, Mohn,
Margarine, Milch, Eier,
Rohrohrzucker
erhältlich: täglich

Käsestange

100% Dinkelmehl 630
Hefe, Einkornback
Besonderheiten:
Gouda, Milch, Eier,
Sesam, Mohn
erhältlich: Do-Sa

Vegetarische Pizza

100% Dinkelmehl 630
Hefe
Besonderheiten:
Gouda, Spinat, Maiskörner,
Zwiebelscheiben, Zucchini,
Milch, Paprikastreifen,
Tomatenmark, Kräuter der
Provence
erhältlich: täglich

Gemüsequiche

90% Dinkelvollkornschrot,
10% Dinkelmehl 630
Backferment, Hefe
Besonderheiten:
Eier, Gouda, Spinat, Mais-
körner, Zwiebelscheiben,
Zucchini, Brokkoli, Quark,
Sahne, Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne,
Gemüsebrühe, Pfeffer
erhältlich: täglich



Wussten Sie eigentlich, dass das Getreide für unsere hofeigene Bäckerei größtenteils aus eigens gezüchteten Sorten des Dottenfelderhofes stammt?

Es waren gleich mehrere Gründe, die vor über 40 Jahren zur Entwicklung einer eigenen Getreidezüchtung auf dem Dottenfelderhof geführt haben.

Der Biodynamische Landbau setzt im Gegensatz zum Konventionellen keine leicht löslichen synthetischen Stickstoffdünger ein. Das erfordert, dass Getreidesorten angebaut werden, die in der Lage sind, mit Hilfe eines intensiven Wurzelsystems die benötigten Nährstoffe aktiv aus dem Boden aufzunehmen. Es werden auch keine Pestizide (chemisch-synthetische Unkraut-, Pilz- und Insektenvernichtungsmittel) angewandt.

Daher müssen die Sorten über eine hohe Gesundheit, das heißt starke Widerstandsfähigkeit, gegenüber Krankheiten und Schädlingen verfügen. Enorm wichtig dabei ist, dass die Getreidesorten eine hohe Ernährungsqualität mit guter Verträglichkeit aufweisen und geschmackvolle Brote ergeben. Nicht zuletzt sollen die Sorten zufriedenstellende Erträge bringen.

Wie sich zeigte, waren die für den konventionellen Anbau gezüchteten Sorten für die Bio-Bedingungen wenig geeignet. Die Getreidezüchter des Hofes haben daher Sorten bei Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Zucker- und Futtermais entwickelt, die den Ansprüchen des Bio-Landbaus genügen und frei verfügbar sind. Und sie arbeiten ohne den Einsatz der Gentechnik. Der Erfolg der Dottenfelder Züchter und Forscher wurde im Januar 2018 mit den Bundespreis Ökologischer Landbau gekrönt.

Dr. Hartmut Spieß, www.forschung-dottenfelderhof.de

Wissen wo 's herkommt!

Holzofenbäckerei Dottenfelderhof
Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel
www.dottenfelderhof.de



Holzofenbäckerei Dottenfelderhof

Unser Sortiment



Änderungen im Sortiment vorbehalten.

Fotos: Guy Sidora, www.guysidora.com
Design: Nicole Jost, www.idee-design.info

Die Holzofenbäckerei Dottenfelderhof

In zwei Holzbacköfen wird täglich gebacken. Ohne Thermometer und so benötigt es lange Erfahrung, Intuition und genaueste Beobachtung, sowohl der Feuerführung als auch der Gareführung der Teige und des gesamten Backvorganges. Unser traditionelles Handwerk stellt sich den lebendigen Bedingungen jedes „Erntejahrgangs“ neu.

Demeter Brot und Brötchen - Was ist drin?

Demeter Getreide vom Hof und einiger assoziierter Betriebe in der Umgebung, Wasser aus dem eigenen Brunnen, Backferment, Sauerteig, Bio-Hefe und verschiedene Ölsaaten und Salinensalz ohne Rieselhilfsstoffe sind die Zutaten.

Das Demeter Getreide wird sorgfältig gereinigt, entspelzt und anschließend auf unseren Osttiroler Mühlen schonend vermahlen. Nicht verwertbare Reste (Ausputz, Kleie, etc.) sind willkommene Futtermittel. So werden pro Jahr rund 150t eigener Roggen, Weizen, Dinkel, Buchweizen, Gerste und Hirse verarbeitet.

Das Brot wird auf traditionelle Weise gebacken:

- lange, schonende Teigführung mit Vorteigen und Hubkneten
- Abwiegen und Formen der Teigstücke in Handarbeit
- im Holzofen, bei dem das Holz auf der Backfläche abgebrannt wird und im Steinofen, bei dem die Heizwärme indirekt zugeführt wird

Vorteile der schonenden Vorteigführung:

- Ballaststoffe quellen auf und werden leicht verdaulich
- große Wasserbindung hält das Brot lange frisch
- eine Vielzahl von Aromastoffen entstehen aus der Sauerteigreifung
- Backferment baut einen Großteil der Phytinsäure ab
- die Nektarhefen des Backferments vermehren sich und machen den üblichen Hefezusatz in allen Vollkornbroten unnötig

Die **Hof-Konditorei** ergänzt das Angebot um viele leckere Kuchenspezialitäten. Sie sorgt für Gaumenfreuden mit fruchtigen Obstkuchen, Torten und Feingebäck – alles aus Dinkelmehl.

Die Dottenfelder Klassiker

Würozrogen

Roggenbrot
kräftig würzig
100% Roggenvollkornschtrot
Roggensauer, Backferment

Besonderheiten:
Kümmel ganz, gemahlen:
Kümmel und Koriander

erhältlich: täglich

Roggenlaib

Roggenbrot
würzig
100% Roggenvollkornschtrot
Roggensauer, Backferment

Besonderheiten:
gemahlen: Kümmel und
Koriander

erhältlich: täglich

Roggenvollkornbrot Kasten

Roggenbrot
mild säuerlich
100% Roggenvollkornschtrot
Roggensauer, Backferment

erhältlich: täglich



Weizenvollkornbrot

Weizenbrot
mild
100% Weizenvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
gemahlen: Fenchel und
Koriander

erhältlich: Do-Sa

Sonnenblumenbrot

Weizenbrot
nussig
100% Weizenvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
Sonnenblumenkerne,
gemahlen: Fenchel und
Koriander

erhältlich: Di-Sa

Saatenbrot

Weizenbrot
nussig
100% Weizenvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
Sonnenblumenkerne,
Sesam, Leinsaat,
gemahlen: Fenchel und
Koriander

erhältlich: Di-Sa

Dinkelvollkornbrot

Dinkelbrot
mild
100% Dinkelvollkornschtrot
Backferment

erhältlich: täglich

Dinkelbrot Saaten

Dinkelbrot
kernig
100% Dinkelvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
Haferflocken, Sonnenblu-
menkerne, Sesam, Lein-
saat

erhältlich: Di, Mi, Fr, Sa

Dinkel-Möhren-Brot

Dinkelbrot
saftig
100% Dinkelvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
Möhren, Sesam

erhältlich: Mo, Do



Dottenfelder Landbrot

Weizenmischbrot
mild
60% Weizenvollkornschtrot,
40% Roggenvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
Sauermilch, gemahlen:
Kümmel, Koriander,
Fenchel und Anis

erhältlich: Mo, Mi-Sa

Dottenfelder Landbrot Saaten

Weizenmischbrot
mild saftig
60% Weizenvollkornschtrot,
40% Roggenvollkornschtrot
Backferment

Besonderheiten:
Sauermilch, Sonnenblu-
menkerne, Sesam, Lein-
saat, gemahlen: Kümmel,
Koriander, Fenchel und
Anis

erhältlich: Mo, Mi-Sa

Siebenkörnerlaib

Mischbrot
nussig, mild gesäuert
40% Roggenvollkornschtrot,
12,5% Dinkelvollkornschtrot,
12,5% Weizenvollkornschtrot,
10% Gerstenmehl, 10%
Buchweizenmehl, 7,5%
Haferflocken, 7,5% Hirse
Backferment

Besonderheiten:
Sonnenblumenkerne,
Sesam, Leinsaat,
Kürbiskerne, Mohn

erhältlich: täglich

Hirsebrot

Mischbrot
saftig frisch
40% Dinkelvollkornschtrot,
35% Roggenvollkornschtrot,
25% Hirse
Roggensauer, Backferment

Besonderheiten:
Hirse Kochstück

erhältlich: täglich

Vinschgauer

Weizenmischbrot
würzig
60% Weizenvollmehl,
40% Roggenvollmehl
Backferment

Besonderheiten:
gemahlen: Bockshornklee-
saat, Kümmel, Koriander,
Fenchel und Anis

erhältlich: Di-Sa

Krüstchen

Roggenmischbrot
mild würzig
55% Roggenvollmehl,
30% Weizenmehl 550,
15% Weizenvollmehl
Backferment, Hefe

Besonderheiten:
Kümmel gemahlen

erhältlich: täglich

Frau Bauer

Mischbrot
krustig, luftige Krume
50% Weizenmehl 550,
40% Roggenvollmehl,
10% Weizenvollmehl

Weizensauer, Roggen-
sauer, Hefe

erhältlich: Do-Sa

Wetterauer

Roggenmischbrot
mild würzig
80% Roggenvollmehl,
20% Weizenvollmehl
Backferment

erhältlich: Di



Die Hellenen

Tessiner Holzofenbrot

Weizenbrot
mild, luftig, leichter Holzduft
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe

erhältlich: täglich

Ciabatta

Weizenbrot
mild säuerlich, gut gelockert
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe

erhältlich: täglich

Olivenciabatta

Weizenbrot
mild säuerlich, mediterran
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe

Besonderheiten:
Oliven schwarz

erhältlich: Do-Sa

Baguette

Weizenbrot
mild, luftig
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe

erhältlich: Mi-Sa

Dinkelbaguette

Dinkelbrot
mild
100% Dinkelmehl 630er
Dinkelsauerteig, Hefe,
Brühstück aus Mehl &
Wasser

16 Stunden Teigruhe

erhältlich: Do-Sa



Wurzelbaguette Kürbis

Weizenbrot
saftig kernig
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe

Besonderheiten:
Kürbis, Kürbiskerne

erhältlich: saisonal

Französisches Landbrot

Weizenmischbrot
mild nussig
80% Weizenmehl 550,
20% Roggenvollkornschtrot
Weizensauer, Roggen-
sauer, Backferment, Hefe

erhältlich: täglich

Flûte

Weizenbrot
mild säuerlich, luftig
100% Weizenmehl 550
Weizensauer, Hefe

erhältlich: täglich



Toastbrot

Weizenbrot
mild, weich
100% Weizenvollmehl
Backferment, Hefe

Besonderheiten:
Butter, Honig

erhältlich: Do-Sa

Beachten Sie auch unser wechselndes Angebot „Brot des Monats“

Wissen wo 's herkommt!

Sie haben Fragen oder möchten Allergienhinweise? Wir informieren Sie genau, aus welchen Zutaten unsere Backwaren mit Sorgfalt frisch gebacken werden. Eine Volldeklaration zu allen Produkten erhalten Sie in unserem Hofladen und Marktwagen.