

# Holzkopf



## Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischbrot

## Zutatenliste:

STEINMETZ Weizenmehl, Wasser, Buttermilch, Natursauerteig, STEINMETZ Roggenmehl, Meersalz, Hefe

## Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Gluten, Milcherzeugnisse

## Nährwerte (je 100g):

Brennwert in kJ: 950 / Brennwert in kCal: 227 / Eiweiß: 7,9 g  
/ Kohlenhydrate: 45,3 g / Fett: 1,2 g / Broteinheiten (BE): 3,8  
/ entspricht: 26 g = 1 BE

## Gebäckcharakteristik:

Wir backen unseren Holzkopf mit Vorteig, der diesem Brot ein mildes, abgerundetes Aroma verleiht. Die saftige Krume und kräftige Kruste machen dieses Brot sehr bekömmlich und leicht verdaulich.

Der hohe Anteil an Magnesium und Vitamin B2 unterstützt den gesamten Energiestoffwechsel.

## Verzehrsempfehlung:

Diese Brotspezialität mit seiner rustikalen Form empfehlen wir ganz besonders zu einem Brotbuffet. Es eignet sich aber auch mit Butter, Marmelade, Wurst, Käse und einem Ei zum Frühstück.

## Verzehrsfrische:

Der Holzkopf ist ein helles Weizenmischbrot. Der Vorteig und die kräftige Kruste geben ihm jedoch eine Verzehrsfrische von 3-4 Tagen. Zum Schutz vor dem Austrocknen sollten Sie es jedoch im Brottopf aufbewahren.

*Mühl's*

# Brot

Lexikon

*Mühlhäuser*  
Der knusperfrische Bäcker

