

Knuf 
Bäcker

BIO. VEGAN. ZUCKERFREI.

DEIN
BIO
BROT
RAT
GEBER

KNUFBÄCKER.DE



KNUF BÄCKER

Geschmack braucht **Zeit**. So reift unser Brot fast 24 Stunden. Hierfür kommen nur **natürliche** Triebmittel zum Einsatz. Diese lockern den Teig und machen die **Backwaren** verträglich.

Als Kleinbetrieb haben wir die Möglichkeit Abläufe so zu gestalten, dass dadurch wertvolle **Mineralien** und **Vitamine** aus dem Getreide für den menschlichen Organismus verwertbar gemacht werden.

Immer häufiger sind es Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten, die aus unserem Sortiment gerade Produkte aus Dinkel, Einkorn oder Hafer anfragen. Wir produzieren ausschließlich **vegan** und **zuckerfrei**. Außerdem bieten wir **glutenfreie** Brote an.

Anfänglich oft belächelt, war die Entscheidung für **Öko-Produkte** keine betriebswirtschaftliche, sondern eine, die von Herzen kam. Ich bin davon überzeugt, dass sich dies in der **Qualität** unserer Backwaren widerspiegelt.

MARKUS KNUF



All unsere Rohstoffe kommen aus kontrolliert ökologischem Anbau.



Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-012 (AGRECO)

DEIN WEGWEISER

Hier erhältst du eine Übersicht über die mit **Liebe** und **Kreativität** hergestellten Unikate aus unserer **Handwerksbäckerei**.

1 - 3 Roggen

4 - 6 Dinkel

7 Weizen

8 Glutenfrei

9 - 11 Hefeteig

12-16 Brötchen

Wir gehen mit unserer **biologischen** Produktion wesentlich weiter, als es die EU-Bio-Verordnung vorschreibt. So verzichten wir selbstverständlich auf Backmischungen, Aufbackprodukte oder zugelassene Zusatzstoffe.

Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung unserer **Naturprodukte** können wir geringe Spuren von weiteren Allergenen nicht ausschließen.

TRIEBMITTEL

Hefe*

Melassehefe*

Ferment*

Dinkelvollkornmehl*, Wasser, Milchsäurekulturen

Sauerteig*

Roggenvollkornmehl*, Wasser, Milchsäurekulturen

*** Zutaten aus ökologischer Erzeugung**

SAUERTEIGBROT



JAUSENBROT

1000g & 2000g

Roggenvollkornmehl*(100%), Wasser,
Sauerteig*, Kümmel*, Koriander*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Roggen



ROGGENBROT

1000g

Roggenvollkornmehl*(100%), Wasser,
Sauerteig*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Roggen

SAUERTEIGBROT



PUMPERNICKEL

1250g

Roggenschrot*(100%), Wasser, Sauerteig*,
Zuckerrübensirup*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Roggen



HOLSTEINER

1000g

Quetschroggen*(100%), Wasser,
Sauerteig, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Roggen

SAUERTEIGBROT



KÜRBISKERN HOLSTEINER

750g

Quetschroggen*(100%), Wasser,
Sauerteig*, Kürbiskerne*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Roggen



GANZKORN KÜRBIS

1000g

Quetschroggen*(100%), Wasser, Sauerteig*, Kürbiskerne*,
Haferkerne*, Sonnenblumenkerne*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Roggen, Hafer

DINKELBROT



DINKEL SONNENBLUMENBROT

750g

Dinkelvollkornmehl*(80%), Wasser, Dinkelferment*,
Roggenvollkornmehl*(20%), Sonnenblumenkerne*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Roggen



DINKELPUR

600g

Dinkelvollkornmehl*(100%), Wasser,
Dinkelferment*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel

DINKELBROT



DINKEL HAFER

750g

**Dinkelvollkornmehl*(90%), Wasser,
Dinkelferment*, Hafer*(10%), Steinsalz**

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Hafer



EINKORBROT

600g

**Dinkelvollkornmehl*(50%), Wasser, Einkornvollkornmehl*(30%),
Dinkelferment*, Lichtkornroggenmehl*(20%), Steinsalz**

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Einkorn, Roggen

DINKELBROT



DINKEL BUCHWEIZENBROT

750g

Dinkelmehl Typ 630*(65%), Wasser, Buchweizen*(20%), Dinkelvollkornmehl*(10%), Rote Linse*(5%), Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Gerste



Als **Handwerksbäcker** sind uns **regionale** Rohstoffe und kurze Lieferketten besonders wichtig. Wir sind Mitglied im Verein **Die Freien Bäcker** und setzen uns dafür ein unser Handwerk enkeltauglich zu machen.



Die Freien Bäcker
Zeit für Verantwortung e.V.

WEIZENFERMENT



8 SAAT MANDEL

1000g

Weizenvollkornmehl*(65%), Wasser, Backferment*, Mandeln*,
Dinkelvollkornmehl*(5%), Roggenvollkornmehl*(5%), Sesam*(5%), Hafer*(5%),
Leinsamen*(5%), Mohn*(5%), Buchweizen*(5%), Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer | Schalenfrüchte: Mandeln | Sesam



DREIERLEIN

750g

Weizenvollkornmehl*(70%), Wasser, Backferment*,
Dinkelvollkornmehl*(10%), Grünkern*(10%),
Leinsamen*(10%), Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Dinkel, Grünkern

GLUTENFREI



REIS CHIA

600g

Reis*(Ganzkorn,Flocken), Wasser, Chiasamen*, Maismehl*,
Sonnenblumenkerne*, Sesam*, Mohn*, Buchweizen*,
Quinoa*, Apfelfaser*, Reissirup*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Sesam



HAFER POWER

600g

Glutenfreie Haferflocken*, Wasser, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*,
Sesam*, Leinsamen*, Buchweizen*, Flohsamenschalen*, Apfelfaser*,
Rapskernöl*, Reissirup*, Apfelessig*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Sesam

HEFETEIGBROT



BAUERSBROT

750g

Weizenvollkornmehl*(50%), Weizenmehl Typ 550*(50%),
Wasser, Rapskernöl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen



ROSINENSTUTEN

600g

Weizenvollkornmehl*(50%), Weizenmehl Typ 550*(50%),
Wasser, Sultaninen*, Rapskernöl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen

HEFETEIGBROT



CIABATTA

300g

Weizenmehl Typ 550*(90%), Wasser, Roggenvollkornmehl*(10%),
Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Roggen, Gerste



WALNUSS CIABATTA

350g

Weizenmehl Typ 550*(90%), Wasser, Walnuss*; Roggenvollkornmehl*(10%),
Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Roggen, Gerste | Schalenfrüchte: Walnuss

HEFETEIG



BAGUETTE

500g

Weizenvollkornmehl*(50%), Weizenmehl Typ 550*(50%),
Wasser, Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Gerste



CIABATTINCHEN

Weizenmehl Typ 550*(90%), Wasser, Roggenvollkornmehl*(10%),
Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Roggen, Gerste

BRÖTCHEN



KÖRNIGES SEELCHEN

**Weizenmehl Typ 1050*(100%), Wasser, Kürbiskerne*, Reisflocken*,
Kartoffelflocken*, Chia-Samen*, Maisgrieß*, Hefe*, Steinsalz**

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen



MEHRKORNBRÖTCHEN

**Weizenvollkornmehl*(50%), Weizenmehl Typ 550*(50%), Wasser, Hafer*,
Buchweizen*, Roggenflocken*, Leinsaat, Sesam*, Rapskernöl*,
Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz**

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen | Sesam

DINKELBRÖTCHEN



DINKELBRÖTCHEN

Dinkelvollkornmehl*(60%), Dinkelmehl Typ 630*(40%), Wasser, Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Gerste



DINKEL BUCHWEIZENBRÖTCHEN

Dinkelmehl Typ 630*(65%), Wasser, Buchweizen*(20%), Dinkelvollkornmehl*(10%), Rote Linse*(5%), Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Gerste

DINKELBRÖTCHEN



DINKEL BLÜMCHEN

Dinkelmehl Typ 630*(65%), Wasser, Buchweizen*(20%), Sonnenblumenkerne*, Dinkelvollkornmehl*(10%), Rote Linse*(5%), Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Gerste



DINKEL MÜSLIBRÖTCHEN

Dinkelvollkornmehl*(90%), Wasser, Hafer*(10%), Sultaninen*, Aprikosen*, Sonnenblumenkerne*, Kürbiskerne*, Leinsaat*, Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Dinkel, Hafer, Gerste

BRÖTCHEN



PUMPERNICKEL CASHEWBRÖTCHEN

Weizenvollkornmehl*, Wasser, Roggenschrot*, Cashewkerne*, Roggenflocken*, Sauerteig*, Zuckerrübensirup*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Roggen | Schalenfrüchte: Cashewkerne



ROSINENBRÖTCHEN

Weizenmehl Typ 550*(80%), Wasser, Weizenvollkornmehl*(20%), Sultaninen*, Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Gerste

CROISSANT



CROISSANT

**Weizenmehl Typ 550*(80%), Wasser, Weizenvollkornmehl*(20%),
Margarine*, Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz**

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Gerste



SCHOKO CROISSANT

**Weizenmehl Typ 550*(80%), Wasser, Weizenvollkornmehl*(20%), Margarine*,
Reismilchschokolade*, Rapskernöl*, Gerstenmalzmehl*, Hefe*, Steinsalz**

ALLERGIEHINWEISE

Gluten: Weizen, Gerste

KNUF BÄCKER

M A R K U S K N U F

Küsterstraße 1 | 49599 Voltlage

☎ (05467) 531

✉ markus@knufbaecker.de

@ www.knufbäcker.de

