

FÜR FREUNDE DES GUTEN BROTES



Bäckerei - Konditorei
Claus

Wir backen seit 1877



Zeit für kontrollierte Qualität.



GUTES BROT HAT EIN ZU HAUSE.

Kann man echtes Handwerk schmecken?

Es sind nicht nur die guten Zutaten und Brotrezepturen; Kreativität und Fingerspitzengefühl braucht es eben auch um ein gutes Brot aus dem Ofen zu ziehen.

Seit 1877 wird in unserem Haus gebacken.

Jede Generation hat Spuren hinterlassen und man hat bei uns bis heute am traditionellen Backen festgehalten. Tradition verbinden wir mit Einfachheit, Ursprünglichkeit, Natürlichkeit.

Zeit nehmen zum Wachsen und Reifen, Zeit nehmen für den guten Geschmack. So entsteht unser Sauerteig für Ihr tägliches Brot.

Die Natur liefert uns dafür die Rohstoffe. Weil wir bewußt auf Zusätze verzichten, formen unsere Bäcker jeden Brotlaib mit der Hand auf Buchenholztischen, eben handwerklich,
... und das kann man schmecken.



Bäckermeister Sven Claus

CLAUSENS KRUSTENLAIB

Ruhe und Zeit ist das Geheimnis für einen besonderen Geschmack. Heimische Gewürze, regionales Mehl und ein 3-Stufen Sauerteig bilden die Grundlage für unseren Krustenlaib.



Zutaten:
70% Roggenvollkornmehl, 30% Weizenmehl,
Natarsauerteig, Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

MÜHLENKRUSTE

Herzhaft und kräftig im Geschmack
aus dem gequetschtem Korn gebacken.
Dieses Rezept entstand nach der Entezeit,
gemeinsam mit unserer Mühle.



Zutaten:
70 % Roggenmehl, 30% Weizenmehl,
Natursauerteig, Steinsalz, Hefe, Wasser

Allergen: Glutenhaltiges Getreide



DINKELBROT - NATUR

Dinkel ist ein altes Urgetreide und gehört zu den gesündesten Nahrungsmitteln überhaupt. Dinkel spielt eine zentrale Rolle in der Heilkunde. Wir verwenden für unsere Brote ein Vollkornmehl aus dem Bio-Getreideanbau.



Zutaten:

100% Bio-Dinkelvollkornmehl, Natursauerteig,
Wasser, Hefe, Steinsalz, Roggenschrot,
Kartoffelflocken, Haferflocken, Ölsaaten

Allergen: Glutenhaltiges Getreide,
Schalenfrüchte

BAUERNBROT

Dieses Brot gart in Weidekörben und wird auf 250°C heißen Steinofenplatten kräftig ausgebacken. Die Grundlage für dieses Brot ist unser Sauerteig, die Rinde herzhaft und leicht bemehlt.



Zutaten:

Natursauerteig, 70% Roggenmehl,
30 % Weizenmehl, Steinsalz, Wasser, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide



EMMER & EINKORN

Emmer und Einkorn sind beides Urgetreidesorten mit einem hohen Eiweiß- und Mineralstoffanteil als andere Getreidesorten. Für unsere Vollkornbrote verwenden wir nur Mehle aus der Bio-Landwirtschaft.



Zutaten:

Bio-Emmervollkornmehl, Bio-Dinkelvollkornmehl, Bio-Einkornvollkornmehl, Wasser, Steinsalz, Hefe, Roggenflocken gemälzt, Röstzwiebeln

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

ZWIEBELBROT

Herzhaft und würzig im Geschmack, die gerösteten Zwiebeln werden unter den Brotteig gegeben und halten das Backwerk lange frisch.



Zutaten:

Natursauerteig, 70 % Roggenmehl, 30%
Weizenmehl, geröstete Zwiebeln, Wasser,
Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

REINES ROGGENBROT

Roggenbrot braucht Zeit zum Reifen,
jeden Tag schmeckt es ein kleines
bischen besser und entfaltet den vollen
Geschmack des Roggenkorns.



Zutaten:

Natursauerteig, 100% Roggenvollkornmehl,
Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

ROGGENMISCHBROT

Wie es der Name schon verrät, ist es ein Brot aus Roggen - und Weizenmehl. Bei uns wird das Brot sehr traditionell in einer Sauerteigführung hergestellt und von Hand ausgewirkt.



Zutaten:

Natursauerteig, 70% Roggenmehl, 30%
Weizenmehl, Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

SECHSKORN BROT

Die Grundlage für dieses Brot bildet unser gereifter Sauerteig. Darin eingebettet sind Ölsaaten. Diese machen das Brot kraftvoll und kernig im Geschmack.



Zutaten:

Natursauerteig, 70 % Roggenmehl, 30% Weizenmehl, Wasser, Steinsalz, Hefe, Saaten (Leinsaat, Sesam, Haferflocken, Roggenflocken, Sonnenblumenkerne)

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

SO BLEIBT BROT LÄNGER FRISCH

Wir verpacken unsere frischen Brote/Brötchen am liebsten in Papier oder Baumwolltaschen. Beides sind Naturprodukte und wieder verwendbar. Damit halten die Backwaren so lange wie möglich ihre knusprige Kruste.

Zu Hause sollten Sie ihre Backwaren zur Lagerung in luftzirkulierende Gefäße legen, am Besten wäre ein Ton- oder Steinguttopf. Die offenen Poren nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf und geben sie nach Bedarf wieder an das Brot zurück.

Stellen Sie angeschnittenes Brot mit der Schnittfläche nach unten, so trocknet es langsamer aus.

In unserer Bäckerei erhalten Sie auf Wunsch einen Brottresor „Die natürliche Frischhaltetüte“. Dieses Produkt wird dem wachsenden Umweltbewusstsein gerecht, da es aus dem 100% erneuerbaren Rohstoff Holz besteht.

SCHWARZBROT

Der hohe Ballaststoffanteil dieses Vollkornbrotetes sorgt für einen guten Start in den Tag. Der kräftige Geschmack des vollen Roggens gibt dem Brot seinen einzigartigen Charakter.



Zutaten:

100% Roggenvollkornschrot, Natursauerteig,
Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

UNSER HERBSTBROT

Knackige Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Hafer -und Roggenflocken in einem Brot, mit einer knusprigen Maismehlkruste - das ist unser Herbstbrot. Das Rezept ist Chefsache. Weil es so beliebt ist, gibt es das Herbstbrot bei uns ganzjährig.



Zutaten:

Natursauerteig, Weizenmehl, Ölsaaten,
Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide,
Schalenfrüchte

KARTOFFELBROT

Ein sehr weiches und lockeres Brot
aus Weizenmehl und Kartoffelflocken.



Zutaten:

Natursauerteig, Weizenmehl, Kartoffelflocken
Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide

DINKELVOLLKORN-BROT

Dinkelvollkorn- Brot wird im Kasten gebacken. Seine Kruste ist umhüllt von Sonnenblumenkernen, dadurch ist es besonders saftig. Als Toast schmeckt dieses Brot einfach genial.



Zutaten:

Sauerteig, Dinkelvollkornmehl, Ölsaaten,
Wasser, Steinsalz, Hefe

Allergen: Glutenhaltiges Getreide,
Schalenfrüchte

Das einfache Brot

Das einfache Brot mit Butter feiert sein Comeback. Und das aus gutem Grund: Der Weg führt in fast allem zurück zur Einfachheit und Klarheit. Noch nie war Gesundes und Frisches so gefragt wie heute.

Ein frisches Brot vom heimischen Bäcker ist vieles: Heimat, Nostalgie, ein kleines Glück eben. Man fühlt sich in den Kreis der Familie an den Abendbrottisch zurückversetzt.

Das Getreide

wird ganz natürlich nach biologischen-dynamischen Richtlinien auf den Muldentaler Acker angebaut. Darüber hinaus verarbeiten wir Getreide und Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft. Also 100% Bio-garantiert.

Der Backofen

Brot, Brötchen und Kuchen werden bei uns in der Frühe durch die Strahlungswärme unseres Steinbackofens gebacken. Für feine Backwaren wird einfach die Nachhitze des Steins genutzt.

Ihr Einkauf ein Beitrag zum Umweltschutz

Denn beim Einkauf eines Brotes unserer Bäckerei entscheiden Sie sich für die ökologische Bewirtschaftung von ca. 3% Ackerfläche.

Ihr Einkauf - Ihr sozialer Beitrag

Unsere Backwaren entstehen in lebendigen Prozessen und in handwerklicher Teamarbeit. Mit Ihrem Einkauf erhalten und schaffen Sie kreative Arbeitsplätze.

Herzlichen Dank !

SIE FINDEN UNS IN GEITHAIN

Bäckerei: Katharinenstraße 29, 04643 Geithain



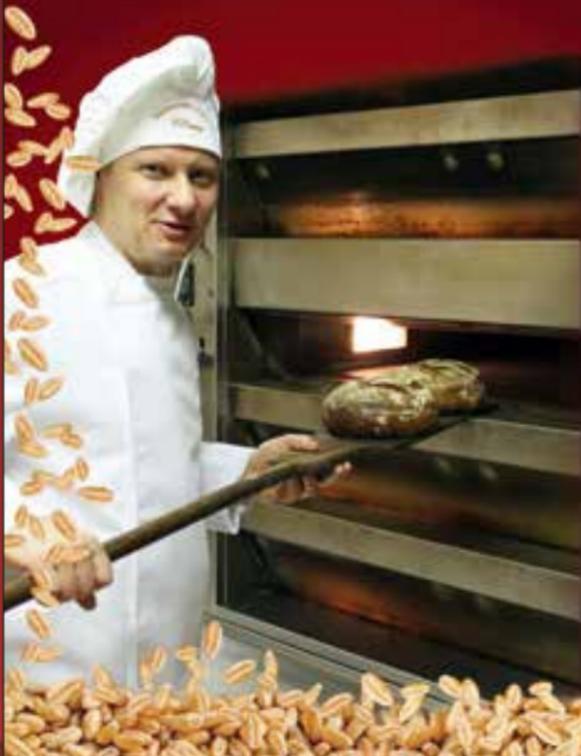
BAD LAUSICK

GREIFENHAIN

Filiale: Erich Weinert Straße
Einkaufsmarkt am Riff

Filiale: Straße der Einheit 1
Geschäftshaus





www.baecker-claus.de

Bäckerei & Konditorei Claus - 04643 Geithain
Katharinenstraße 29 - Telefon 034341/42645