

Grundsortiment

Durumbröd med rapsolja, bakat på vetemjöl och durumvete. Vi har bytt ut den traditionella olivoljan mot ekologisk rapsolja från Bärby Östergård (15 km från bageriet). Vårt ljusaste bröd, mjuk smak, passar till det mesta.

Levain (franskt lantbröd), bakat på speltfullkorn och vetemjöl. Ingen ”vanlig jäst” tillsatt, utan enbart vetesurdeg som jäsmedel. Ett bröd med kraftig skorpa, som bara blir segare med tiden - är utomordentligt bra att rosta på femte dagen..om det skulle finnas något kvar..

Baguetter, bakade med speltfullkorn och vetemjöl, kalljästa. Tål att ätas dagen efter också.

Tossing, en sorts kavring bakad i Tossene (bageriet ligger i Tossene socken), därav namnet. Bakat på rågmjöl och vete, innehåller dessutom linfrön och solrosfrön. Ett grovt bröd som passar den som inte tycker om brödkryddor och även den som inte brukar gilla grovt bröd.

Urkraft, bakat på enbart råg i olika former, jäst med enbart rågsurdeg. Kryddat med kummin och fänkål. En favorit bland dem som är vana vid mycket grovt bröd.

4-korn, alla fyra sädeslag inblandade. Kryddat med anis och fänkål. Jäst med enbart rågsurdeg. I dekoren ingår bl a pumpafrön, linfrön och solrosfrön. Utomordentligt bra till en sillmacka, också en favorit bland dem som är vana vid mycket grovt bröd.

Fredman, vårt senaste tillskott i sortimentet, bakat med supernyttigt korn (kokta hela kärnor), jäst med rågsurdeg. Ett mustigt, kraftigt bröd med extremt bra hållbarhet. Måste mogna minst två dagar innan det äts.

Speltbröd med helpelt, bakat på enbart spelt i olika former, kokta hela korn, kryddat med fänkål. Mild och len smak.

Frukt o Nöt, bakat på rågmjöl, speltfullkorn och vetemjöl. Innehåller valnötter, mandel, aprikoser och russin, kryddat med massor av kanel. En bra inkörsport till den som egentligen inte tycker om grovt bröd. Mums till en bit blåmögelost..eller som den är.. pålägget finns ju redan inuti.. eller varför inte som alternativ till kaffebröd..

Durumbröd och levain bakar vi varje dag. Under höst, vinter och vår bakar vi baguetter på fredag och lördag. De andra bröden bakar vi när det behövs. De ska gärna mogna minst en dag innan vi säljer dem men oftast får de inte en chans att mogna utan fortfarande varma följer dem med kunden som har väntat i caféet på att brödet ska bli färdigt eller kommer tillbaka efter någon timma för att hämta det efterlängtrade brödet. Rekommendationen är alltid: ”låt det ligga tills imorgon, det smakar bättre då och är lättare att skära” ..men kunden ler ofta lite förläget och säger ”visst jag ska göra det” ..och vi vet vad som väntar när brödet kommer hem..

Våra brödpåsar är vaxade och brödet kan gott förvaras i dem. De grova bröden kan gärna lindas in i en duk, speciellt om de är nybakade, de tycker om att mogna omslutna och svalna i sin egen takt. Det enda som absolut inte fungerar när det gäller att förvara bröd är att lägga det i kylskåpet.

Förvarade på ett bra sätt håller de ljusa bröden ca 4-5 dagar. Baguetterna är bäst samma dag, går även bra dagen efter. De grova bröden håller ca 1v-14 dagar. Alla bröd går att frysa men de grova måste mogna först.

När vi bakar baguetter så är de färdiga först av alla ljusa bröd. När vi öppnar (kl 11) är levain och durumbrödet färdiga. De grova bröden kommer efter det (de ska ändå inte ätas samma dag). I vanliga fall finns ”färdigt mogna” grova bröd från dagen innan så man behöver inte gå brödlös från bageriet! Brödhyllorna fylls på allteftersom vi bakar och därför varierar sortimentet beroende på när man kommer under dagen. Att tossing är slut kl 12 betyder inte att den fortfarande är slut kl 15. Vill man ha ett speciellt bröd är det säkrast att ringa och beställa.