


SCHMIDLER

DER GESCHMACKSBÄCKER
BEI DIR DAHEIM

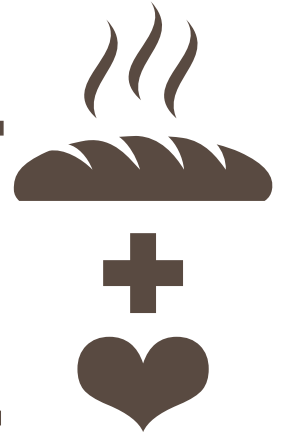


Die Vielfalt
unserer
Spezialbrote!



Wir geben
dem Teig
eine Form.

**BROT
MIT
HERZ**



Seit Generationen backen wir in unserem Haus
Brot und Gebäck.
Mit handwerklichem Geschick, traditionellen
Verfahren und höchstem Qualitätsbewusstsein.
Und mit viel Liebe.
So bringen wir täglich frische Backwaren
erster Güte auf Ihren Tisch.

Ihre Familie Schmidler



Handwerk.

Handwerk vs. Maschine. Seit ewigen Zeiten versucht der Mensch (Hand)Arbeit durch Maschinen zu ersetzen. Und das ist gut so. Denn seien wir uns ehrlich, wer möchte noch seine Wäsche mit der Hand waschen, das Feld mit der Hand ernten oder einen Teig für 1000 Semmeln mit der Hand kneten?

Wir setzen Maschinen dort ein, wo es Sinn macht. Und verlassen uns auf die Kunst und das Gespür unserer Bäcker wo es unerlässlich ist. Eine schön geformte Handsemmel, ein Flesslerl, ein Handsalzstangerl oder ein mit der Hand gemachtes Kipferl zum Beispiel.

Unsere Brote werden alle nach eigenen Rezepten verworfen, mit der Hand ausgewogen und verarbeitet.

Das war immer schon so und so soll es auch bleiben.

Sauer.

Eigentlich ist das mit dem Sauerteig gar kein so großes Geheimnis. Kunst schon eher, würden wir sagen. Behutsamkeit auch.

Was braucht man für ein gutes Brot? Mehl, Wasser, Salz, ein wenig Hefe. Gewürze vielleicht. Und dann ist da noch die Geschichte mit dem Natursauerteig. Den bereiten wir Abend für Abend und lassen ihm seine Ruhe.

Das ist das Grundprinzip. Unsere Spezialbrote sind dann nur noch Draufgabe. Je nach Zeitgeist, Kundenwunsch oder einfach der Idee nach, etwas Neues zu versuchen.

Wir sind überzeugt, eine gute Mischung aus Altbewährtem und Neuem gefunden zu haben.



Hier wird
noch Hand
angelegt!

MO
FR

DINKELVOLLKORBROT

100% Dinkel,
100% ehrlich.
Herz, was willst du mehr!

MO

WALNUSSEBROT

Fein nussig im Geschmack, kernig im Biss.
Ein echtes Kraftpaket.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig,
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Walnüsse, Salz, Hefe

ROGGENVOLLKORBROT

So sieht es aus, wenn man das volle Korn in
einen Kasten und dann in den Ofen steckt.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Wasser, Natursauerteig,
Salz, pflanzliches Fett, Hefe, Honig.

NEU

DO

SONNENBLUMENBROT

Seit Jahrzehnten im
Sortiment, aber kein
bisschen altmodisch.
Von diesem Brot können
sich alle eine Scheibe
abschneiden.

Zutaten: Roggenmehl, Natur-
sauerteig, Wasser, Weizenmehl,
Sonnenblumenkerne, Salz,
Hefe, pflanzliches Fett,
Roggenmalz.

DINKEL- BUCHWEIZEN- BROT

Eine Superkombi!
Fesch ist es auch und
uns schmeckt es einfach.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl,
Wasser, Buchweizen,
Dinkelschrot, Topfen,
Salz, Hefe.

NEU

DO

FR
SA

100%
Dinkel

100%
Roggen

DI

NEU

HANFBROT

Achtung Suchtgefahr!
Aber nur wegen des Geschmacks, versteht sich.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Roggenschrot,
Natursauerteig, Hanf geröstet, Salz, Hefe.

DI

MI

ROTKORBROT

Der vielschichtige Brottyp.
Viele Zutaten,
viel Geschmack.

Zutaten: Rotweizenvollmehl, Wasser,
Natursauerteig, Weizenmehl, Roggen-
mehl, Roggenschrot, Dinkelflocken,
Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne,
Kartoffelflocken, Sojagchrot, Salz,
Honig, Hefe

NEU

DI

Das Nr. 1 Brot in unserem Haus.
Unverfälscht und urig mit ein wenig
Fenchel oben drauf. Brot mit Herz eben.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl,
Wasser, Natursauerteig, Salz, Hefe.

BAUERNBROT

tägl.

BAUERNBAGUETTE

Unserer Antwort auf das französische...
rustikale Kruste, weiche Krume.
Passt in jeden Picknickkorb.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser,
Natursauerteig, Salz, Hefe.

SA

ROGGENBROT

Steht in enger Beziehung zum
Sonnenblumenbrot. Und doch
mit ganz eigenem Charakter.

Zutaten: Roggenmehl, Wasser,
Natursauerteig, Weizenmehl,
Roggenmalz, Salz, pflanzliches
Fett, Hefe, Gewürze.

SA

HAUSBROT

Ein Klassiker ohne Allüren.
Wunderschöne glatte,
goldbraune Kruste,
goldbraune Krume,
weiche Krume und
ausgewogene Säure
am Gaumen.

Zutaten: Roggenmehl,
Weizenmehl, Wasser,
Natursauerteig,
Salz, Hefe.

tägl.

SCHMIDLER



DER GESCHMACKSBÄCKER BEI DIR DAHEIM



seit
Genera-
tionen

Bäckerei & Café Eberstalzell & Ried im Traunkreis

4653 Eberstalzell, Hauptstraße 5
Tel.: 07241/5574

4551 Ried/Tr., Hauptstraße 31
Tel: 07588/7208