

Unser Brotsortiment von Joseph Brot

Bio-Brot · traditionelles Handwerk · lange Teigruhe

Bei Joseph Brot wird jedes Brot von Hand gefertigt. Regionales Getreide, der direkte Austausch mit den Bäuerinnen und Bauern und lange Teigruhe prägen die Herstellung. So entstehen Brote mit aromatischem Geschmack, saftiger Krume und charaktvoller Kruste.

Dein Lieblingsbrot sichern

Klassiker wie Joseph Brot und Urlaib gibt es an unseren Öffnungstagen auch ohne Vorbestellung - solange der Vorrat reicht. Nicht jede Sorte ist täglich erhältlich. Für dein Wunschbrot bestelle bitte möglichst 2 Tage vor Abholung. Kurzfristige Bestellungen und Reservierungen sind nach Verfügbarkeit möglich.

Glutenfreie Brote: nur auf Vorbestellung, mindestens 4 Tage vor Abholung.



Joseph Brot

1 kg · **9,95 €** · auch als 2-kg-Wecken: **19,90 €**

Merkmale: Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 48 h Fermentation

Mild und harmonisch, innen flaumig, außen besonders knusprig. Die lange Teigruhe sorgt für eine lebendige Porung.

Zutaten: Weizenmehl*, Wasser, **Weizen** Vorteig* (**Weizenmehl** *, Wasser, **Ur-Weizen** Vollkornmalzmehl*, Salz), **Waldstaudenroggen** Mehl*, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), **Ur-Dinkelkleie**, Salz, **Gerstenmalzmehl***



Urlaib

1 kg · **9,95 €**

Merkmale: 100 % Vollkorn · Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 24 h Fermentation

Kräftiges, würziges Vollkornbrot mit ausgeprägter Kruste und intensivem Aroma.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, Wasser, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), **Weizenvollkornmehl***, **Roggenschrot***, **Weizenkörner** gemälzt*, **Roggenkörner** gemälzt*, **Dinkelkörner** gemälzt*, Salz, Fenchel*, Kümmel*, Anis*, Koriander*



Altwiener Hausbrot

1 kg · **9,95 €**

Merkmale: Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 24 h Fermentation

Klassisches Brot nach Wiener Rezeptur: saftige Krume, ausgewogener Geschmack und eine feine Kümmelnote.

Zutaten: Roggenmehl*, Wasser, **Weizenmehl***, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), Salz, Fenchel*, Kümmel*, Anis*, Koriander*

* Bio-Zutaten. Allergene in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben.
Brote auf den Seiten 1-4 enthalten Gluten; glutenfreie Brote auf Seite 5.

Unser Brotsortiment von Joseph Brot

Bio-Brot · traditionelles Handwerk · lange Teigruhe

La Marianne

900 g · **9,85 €**



Merkmale: Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 48 h Fermentation

Mildes Brot mit dünner Kruste. Seine längliche Form ergibt viele gleich große Scheiben.

Zutaten: Weizenmehl*, Wasser, **Weizen** Vorteig* (**Weizenmehl***, Wasser, **Ur-Weizen** Vollkornmalzmehl*, Salz), **Roggenmehl***, **Ur-Roggenvollkorn** Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), **Weizenkleie***, Salz, **Gerstenmalzmehl***

Walnuss Laib

800 g · **10,90 €**



Merkmale: Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 48 h Fermentation

Großporiges Brot mit flaumiger Krume und intensivem Nussaroma durch leicht geröstete Walnüsse.

Zutaten: Weizenmehl*, **Walnüsse*** geröstet, Wasser, **Weizen** Vorteig* (**Weizenmehl***, Wasser, **UrWeizen** Vollkornmalzmehl*, Salz), **Roggenmehl***, **Einkorn** Vollkornmehl*, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), Salz, Buchweizen gemälzt*, **Gerstenmalzmehl***

Honig-Lavendel-Brot

480 g · **7,50 €**



Merkmale: Hefefrei
Honig-Sauerteig · 24 h Fermentation

Saftiges, feinporiges Brot mit Honig-Sauerteig, gerösteten Lavendelblüten und einer feinen Honigkruste.

Zutaten: **Ur-Roggenmehl***, **Ur-Roggenvollkorn** Sauerteig* (**Ur-Roggen** Vollkornmehl*, Wasser), **Weizenmehl***, Wasser, Salz, Honig*, Brotgewürze* (Fenchel*, Kümmel*, Koriander*, Anis*), Lavendelblüten*, **Gerstenmalzmehl***

* Bio-Zutaten. Allergene in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben.
Brote auf den Seiten 1-4 enthalten Gluten; glutenfreie Brote auf Seite 5.

Unser Brotsortiment von Joseph Brot

Bio-Brot · traditionelles Handwerk · lange Teigruhe

Waldviertler Erdäpfelbrot

450 g · **7,20 €**



Merkmale: Vegan
Sauerteig · 24 h Fermentation

Flaumig und durch Erdäpfel besonders saftig. Beim Toasten wird es schön goldbraun; passt auch zu Beef Tatar.

Zutaten: Weizenmehl*, Erdäpfel*, Wasser, **Weizen** Vorteig* (**Weizenmehl***, Wasser, **Ur-Weizen** Vollkornmalzmehl*, Salz) **Weizengrieß***, **Weizen** Sauerteig* (**Weizenmehl***, Wasser), Salz, Frischhefe, **Gerstenmalzmehl***, Acerolakirschsaftpulver*

Frischflocken-Dinkelbrot

600 g · **9,10 €**



Merkmale: Weizenfrei · Hefefrei · Vegan
Ur-Dinkel · Sauerteig · 48 h Fermentation

Saftiges Ur-Dinkelbrot mit der natürlichen Süße von Traubensaft. Dinkelflocken verleihen eine milde, nussige Note.

Zutaten: **Ur-Dinkelmehl***, Wasser, **Ur-Dinkel-Quellstück*** (**Ur-Dinkelflocken***, Traubensaft*, Wasser), **Ur-Dinkelvorteig*** (**Ur-Dinkelmehl***, Salz, **Gerstenmalzmehl***, Wasser), **Ur-Dinkel** Vollkorn Sauerteig* (**Ur-Dinkel** Vollkornmehl*, Wasser), Salz, **Nackthafer** gekeimt*, **Gerstenmalzmehl***

Waldstaudenroggenbrot

600 g · **9,10 €**



Merkmale: Weizenfrei · Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 24 h Fermentation

Aromatisches Roggenbrot aus Waldstaudenroggen, verfeinert mit Äpfeln und Apfelsaft. Saftig und mild in der Säure.

Zutaten: **Waldstaudenroggenmehl***, Wasser, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), **Waldstaudenroggen** gemälzt*, **Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Apfelsaft*, Apfel*, Salz

* Bio-Zutaten. Allergene in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben.
Brote auf den Seiten 1-4 enthalten Gluten; glutenfreie Brote auf Seite 5.

Unser Brotsortiment von Joseph Brot

Bio-Brot · traditionelles Handwerk · lange Teigruhe

Vollkorn-Saatenbrot

680 g · **9,10 €**



Merkmale: 100 % Vollkorn · Weizenfrei · Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 24 h Fermentation

Saftiges Vollkornbrot mit körniger Struktur. Goldleinsamen sorgen für Saftigkeit, geröstete Sonnenblumenkerne für eine nussige Note.

Zutaten: Roggenvollkornmehl*, **Dinkelvollkornmehl***, Quellstück* (**Einkornflocken***, Sonnenblumenkerne geröstet*, **Einkorn** gemälzt*, Goldleinsamen*, **Waldstaudenroggenkörner** gemälzt*), Wasser, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser)*, **Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, **Einkornvollkornmehl***, Salz, Fenchel*, Kümmel*, Anis*, Koriander*, **Gerstenmalzmehl***

Natur Ciabatta

600 g · **7,00 €**



Merkmale: Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 48 h Teigruhe

Milder Sauerteiggeschmack, große Porung und eine resche Kruste. Besonders saftig durch 48 Stunden Teigruhe.

Zutaten: Weizenmehl*, Wasser, **Weizen** Vorteig* (**Weizenmehl***, Wasser, **Ur-Weizen** Vollkornmalzmehl*, Salz), **Roggenmehl***, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), Salz, **Gerstenmalzmehl***

Oliven-Tomaten-Ciabatta

400 g · **7,10 €**



Merkmale: Hefefrei · Vegan
Sauerteig · 48 h Teigruhe

Mediterran mit schwarzen Kalamata-Oliven, halbtrockneten Cherrytomaten und Rosmarin. Ideal zu Antipasti oder zum Aperitif.

Zutaten: Weizenmehl*, Wasser, **Weizen** Vorteig* (**Weizenmehl***, Wasser, **Ur-Weizen** Vollkornmalzmehl*, Salz), **Roggenmehl**, schwarze Kalamata Oliven*, halbtrocknete Cherry Tomaten*, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig* (**Waldstaudenroggen** Vollkornmehl*, Wasser), Rosmarin*, Salz, **Gerstenmalzmehl***

* Bio-Zutaten. Allergene in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben.
Brote auf den Seiten 1-4 enthalten Gluten; glutenfreie Brote auf Seite 5.

Unser Brotsortiment von Joseph Brot

Bio-Brot · traditionelles Handwerk · lange Teigruhe

Glutenfreie Brote · nur auf Vorbestellung

Mindestens 4 Tage vor Abholung bestellen.

Diese beiden Brote haben wir ausschließlich auf Bestellung im Sortiment.



Saatenbrot · glutenfrei

400 g · **13,00 €**

Merkmale: Vegan · Zertifiziert glutenfrei

Zertifiziert glutenfreies Bio-Kastenbrot mit nussigen Aromen und einer leichten Sauerteignote. Vegan.

Zutaten: Sonnenblumenkerne* (65%), Buchweizenmehl*, Kastanienmehl*, Amaranthmehl*, Buchweizenkerne*, Kartoffelstärke*, Reismehl*, Leinsaat* (7%), Apfelsaftkonzentrat*, Flohsamen*, Salz, Sticky Rice*, **Haselnussöl***, Miso* [**Sojabohnen**, Wasser, Meersalz, Koji-Ferment (*Aspergillus oryzae*)], Frischhefe, Reinzucht Sauerteig Reis*



Hafer-Amaranth-Brot · glutenfrei

400 g · **13,00 €**

Merkmale: Vegan · Zertifiziert glutenfrei

Zertifiziert glutenfreies Bio-Kastenbrot mit Hafer und Amaranth. Klassische Brotgewürze verleihen ihm eine würzige, kräftige Note. Vegan.

Zutaten: Glutenfreies **Hafermehl*** (60%), Glutenfreie **Haferflocken*** (16%), Kastanienmehl*, Reismehl*, Amaranthmehl* (10%), Leinsaat*, Buchweizenkerne*, Flohsamen*, Salz, Hagebuttenmehl*, Frischhefe, Brotgewürze*, Reinzucht Sauerteig Reis*

* Bio-Zutaten. Allergene in der Zutatenliste **fett** hervorgehoben.
Brote auf den Seiten 1-4 enthalten Gluten; glutenfreie Brote auf Seite 5.