

Donnerstag, 02.07.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g (Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	1,80 €
	Dinkelecken , ca. 280 g (Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	3,00 €
	Grafrather Weißbrot , ca. 500 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)	3,00 €
	Mühlenkruste , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	Luzerner Weggen , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)	5,00 €
	Rustica , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €
Freitag, 03.07.2026	Bürli , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	2,00 €
	Dinkelseelen , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	2,00 €
	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	Sylter Brot , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)	5,00 €
	Dinkelkastenvollkornbrot , ca. 750 g (Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €
	Rustica , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €

Donnerstag, 09.07.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g	1,80 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelseelen , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	48er Brotzeitbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	
Freitag, 10.07.2026	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar)	2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Mühlenkruste , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	

Donnerstag, 16.07.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g	1,80 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	Grafrather Weißbrot , ca. 500 g	3,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Mühlenkruste , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Sylter Brot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	
Freitag, 17.07.2026	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Dinkelseelen , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	
	Luzerner Weggen , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)	
	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelkastenvollkornbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	

Donnerstag, 23.07.2026	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar)	2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Mühlenkruste , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	
Freitag, 24.07.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g	1,80 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelseelen , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	48er Brotzeitbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	

Donnerstag, 30.07.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g (Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	1,80 €
	Dinkelecken , ca. 280 g (Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	3,00 €
	Grafrather Weißbrot , ca. 500 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), geröstetes Altbrot (7%), Salz, Hefe, Wasser)	3,00 €
	Mühlenkruste , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	Luzerner Weggen , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (100%), Salz, Wasser)	5,00 €
	Rustica , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €
Freitag, 31.07.2026	Bürli , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	2,00 €
	Dinkelseelen , ca. 160 g (Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	2,00 €
	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	5,00 €
	Sylter Brot , ca. 750 g (Zutaten: Roggenvollkornmehl (13%), Weizenvollkornmehl (70%), Weizenschrot (8%), Weizenmehl (9%), Salz, Hefe, Wasser, Honig)	5,00 €
	Dinkelkastenvollkornbrot , ca. 750 g (Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €
	Rustica , ca. 750 g (Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	6,00 €

+++ NEU +++ NEU +++ NEU +++ NEU +++

Für Liebhaber leichter französischer oder italienischer Brote haben wir ab sofort ein neues Brot in unserem Sortiment aufgenommen: Rustica.

Das Brot backen wir aus original französischen Baquettmehl (T65 Label Rouge) und besonders fein vermahlenden italienischem Hartweizengrieß (Semola Rimacinata). Verbunden mit einer langen Reifezeit des Teiges entsteht ein sehr leichtes, großporiges und luftiges Weißbrot mit einer fein splitternden Kruste und dem typischen Geschmack mediterraner Brote, wie wir sie von Baguette oder Ciabatta kennen sowie dem besonderen Aroma eines Holzofenbrotes



Bestellung:

Auf Grund der teilweise langen Reifezeiten unserer Teige bitten wir Sie möglichst **zwei Tage vor** dem angegebenen Backtag zu bestellen. **Natürlich können Sie auch kurzfristig anfragen, ob noch Gebäck verfügbar ist.**

Ihre Bestellung richten Sie telefonisch oder per WhatsApp **ausschließlich** an die

Rufnummer 0151/27 10 73 13 oder per

Mail an bestellung@grafrather-holzofenbrot.de

Abholung:

Ihre Bestellung können Sie am angegebenen Backtag **zwischen 16.00 Uhr und 18.00 Uhr** in der **Waldstraße 15, Grafrath** abholen.

Wir haben keinen Straßenverkauf und können Kunden ohne Bestellung nicht bedienen.

Bestellte und nicht abgeholte Ware wird regulär berechnet.

Informationen:

Nähere Informationen zu unserem Sortiment finden Sie auf unserer Homepage unter www.grafrather-holzofenbrot.de.