

Annas
HEMBAGERI

BRÖDBESTÄLLNING JULEN 2014

Till jul bakar vi så mycket vi hinner. Vill du inte missa ditt favoritbröd så beställ av oss i förväg.

Vi behöver veta vilka bröd du vill ha (se sorter nedan), ditt namn och telefonnummer samt när du vill hämta brödet (så vi kan ge dig ett så nygräddat som möjligt).

Beställare (namn): _____

Telefonnummer: _____

Beställning till: Fredag 19 december Lördag 20 december
 Måndag 22 december Tisdag 23 december Julafton 24 december
 Annat datum: _____ (obs! fråga personalen vilka brödsorter som finns)

Klockslag, beställningen hämtas tidigast kl: _____

Brödsorter 19-24 december	Antal
Rostad havre (41 kr/st) – Guldmedaljör vid SM i mathantverk 2014 Ett luftigt och saftigt vetesurdegsbröd med rostad och skållad havre och lite linfrö som enligt SM-juryn "förmedlar en känsla av sommarvind och vete. Ett gudomligt saftigt och smakrikt inkråm".	
Schweitzare (49 kr/st) – Guldmedaljör vid SM i mathantverk 2011 Ett rågsurdegsbröd med dinkelfullkorn och vetemjöl som enligt SM-juryn är: "Ett fulländat surdegsbröd med balanserad syra, saftigt inkråm och ett tilltalande utseende."	
Vörtbröd (45 kr/st) – Bronsmedaljör vid SM i mathantverk 2014 Ett klassiskt svenskt julbröd med russin och den typiska vörtsmaken som passar så bra till julmaten. En riktig vört bakas med rågsurdeg och två typer av fördegar, en s.k. anröring och en raskdeg som kryddas med nejlika, pomerans, ingefära och förstås riktig vört.	
Kavring (hel 80 kr, halv 45 kr) Annas kavring bakar vi på rågsurdeg, grovt rågmjöl och vetemjöl. Brödet smaksätts med hel kummin och honung från Stavtorp. Ett kompakt bröd med kumminton som många anser är ett måste till julbordet.	
Speja (62 kr/st) Detta är ett frukt- och nötblöd hämtat från Riddarbageriet i Stockholm. Brödet som är bakat på både vete- och rågsurdeg är fullproppat med aprikoser, russin och valnötter. Vi brukar kalla det vår frukt- och nötblöd. Vi gör det vanligtvis enbart på lördagar till den närmast fanatiska skaran av anhängare till detta lyxbröd med massor av sötma.	
Annas ljusa (hel 85 kr, halv 45 kr) Ett stort vetesurdegsbröd med vetemjöl, dinkelfullkorn och lite salt som gräddas på hög temperatur i stenugnen för att få ett luftigt och segt inkråm samt en härlig skorpa. Ett neutralt bröd som passar till det mesta. Som många andra av våra surdegsbröd uppfyller detta bröd de franska kraven för att få kallas Levain-bröd. Vi bor ju dock i Sverige så vi föredrar termen surdegsbröd.	
Annas mörka (hel 68 kr, halv 36 kr) Vårt grövsta bröd med mycket rågsurdeg, grovt rågmjöl, solroskärnor, hel råg, linfrö och lite malt. Ett kompaktare bröd med mycket smak och en del syra som njuts bäst i tunna skivor, kanske med en sill- eller laxbit på. Har lång hållbarhet.	
Franskt lantbröd (49 kr/st) Ett bröd vi lärde oss att baka på gastronomiska akademien i Lyon. Ett vetesurdegsbröd med dinkelfullkorn och vetemjöl som toppas med vallmofrö och får jäsa i korg. Gräddas på hög temperatur som ger brödet en härlig frasis skorpa.	
Solrosbröd (52 kr/st) – Bronsmedaljör vid SM i mathantverk 2011 Samma vetesurdegsbröd som vårt franska lantbröd, men här har vi tillsatt rikligt med solroskärnor både i och ovanpå. Enligt SM-juryn: "Ett närapå fulländat bröd som visar på god hantverksskicklighet."	
Valnötsbröd (54 kr/st) Ett smakrikt vetesurdegsbröd med dinkelfullkorn och vetemjöl som fylls med stora ekologiska valnötter som ger brödet dess smak och karaktär.	
Annat (fråga personalen om vad som finns aktuellt datum):	

GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR ÖNSKAR ANNA & ROBERT MED PERSONAL!