



## BRÖDBESTÄLLNING JULEN 2017

### AVHÄMTNING STAVTORPS DELIKATESSER MALMKÖPING 23/12

Till jul bakar Annas Hembageri så mycket vi hinner. Vill du inte missa ditt favoritbröd så beställ av oss i förväg. I år kan du också hämta ut ditt julbröd hos Stavtorps Delikatesser i Malmköping den 23/12.

Vi behöver veta vilka bröd du vill ha (se sorter nedan) och ditt namn och telefonnummer.

Beställare (namn): \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Beställning till:  Lördag 23 december (kl. 10.00–18.00, Kungsgatan 22, Malmköping)

Brödsorter 23 december	Antal
<b>Schweitzare (55 kr/st)</b> – Guldmedaljör vid SM i mathantverk 2011 Ett rågsurdegsbröd med dinkelfullkorn och vetemjöl som enligt SM-juryn är: "Ett fulländat surdegsbröd med balanserad syra, saftigt inkräm och ett tilltalande utseende."	
<b>Vörtbröd (50 kr/st)</b> – 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. anrörning och en raskdeg som kryddas med nejlika, pomerans, ingefära och förstås riktig vört.	
<b>Kavring (hel 95 kr, halv 53 kr)</b> 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.	
<b>Speja (71 kr/st)</b> 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 nötbomb. Vi gör det vanligtvis enbart på helgerna till den närmast fanatiska skaran av anhängare till detta lyxbröd med massor av sötma.	
<b>Annas ljusa (hel 95 kr, halv 53 kr)</b> Ett stort vetesurdegsbröd med vetemjöl, dinkelfullkorn och lite salt som gräddas på hög temperatur i stenugnen för att få ett luftigt och segt inkräm samt en härlig skorpa. Ett neutralt bröd som passar till det mesta.	
<b>Annas mörka (hel 77 kr, halv 42 kr)</b> 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.	
<b>Franskt lantbröd (55 kr/st)</b> 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 fräsigt skorpa.	
<b>Solrosbröd (59 kr/st)</b> – 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."	
<b>Valnötsbröd (60 kr/st)</b> Ett smakrikt vetesurdegsbröd med dinkelfullkorn och vetemjöl som fylls med stora ekologiska valnötter som ger brödet dess smak och karaktär.	
<b>Rostad havre (47 kr/st)</b> – 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 inkräm".	
<b>Rumpnisse (47 kr/st)</b> Ett av våra populära rågsurdegsbröd bakat på tre sorters mjöl; vete, råg och dinkel. Detta bröd fyller vi med russin och pumpakärnor vilket ger den en lätt sötma och en känsla av nötblöd utan att innehålla några nötter.	
<b>Annat (Adventsbullar med saffran och mandelmassa, kanel- eller kardemummabullar, längder etc.):</b>	

LÄMNA DIN BESTÄLLNING HOS STAVTORPS DELIKATESSER ELLER RING IN DIN  
BESTÄLLNING PÅ 0707-318082. GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR!