

**Europameister**

**Schrotling**

**Dinkelbrötchen**

**Milchbrötchen**

Außerdem backt unsere Backstube für euch: Baguettes aus Weizenschrot handgemacht Und zum Wochenende Sonntagsbrote, auf Wunsch auch dekorative Partysonnen.



Die Arpshofbäckerei fing an in der Hofküche mit einer einzigen Sorte nach dem Urrezept von Siegfried Krumm, der wir auch sonst viel zu verdanken haben. Später haben wir einen alten Holzschuppen ummauert und einen wunderbaren Holzofen hineingebaut (Werner Hartwich). Ein Unikat, genau wie seine Beschläge (Dirk Tiedgen). Mittlerweile beliefern wir Naturwarenläden und Kindertagesstätten in Hamburg und Umgebung mit lebendigem Brot für lebendige Menschen.

**Laden:**

täglich außer Montags von 9 – 12 und 15 – 18 Uhr.  
Samstags nur vormittags geöffnet.



**Marktplätze:**

Mi Buchholz, Do Maschen (HH)  
Fr Schnelsen (HH), Sa Buchholz

**Arpshof**

Am Schulberg 6  
21279 Dierstorf

Telefon: 0 41 65 / 80 505

Fax: 0 41 65 / 82 188

eMail: [info@arpshof.de](mailto:info@arpshof.de)

Web: [www.arpshof.de](http://www.arpshof.de)



# Holzofenbrot vom Arpshof in Demeter Qualität

Holzofenbrot seit 12 Jahren aus dem  
einzigartigen, selbstkonstruierten  
Ofen

Eigener Getreideanbau  
von Menschen für Menschen

### Dierstorfer Rustikales

dinkel, roggen, sonnenblumenkerne, leinsaat, sesam, rübensirup, meersalz, kümmel, sauer Teig

Damit fing alles an! Ein dunkles saftiges Vollkornbrot



### Dierstorfer Landbrot

roggenmehl, weizenmehl, salz, wasser, sauer Teig/hefe

Ein Roggenmischbrot ohne Gewürze. Freigeschoben!



### Dinkelsonne

dinkel, sonnenblumenkerne, wasser, salz, sauer Teig/hefe

500g volles KOM



### Sesamdino

dinkel, sesam, wasser, molke, salz, sauer Teig/hefe

Einfach probieren!



### Hofknust

roggenmehl, weizenmehl, koriander, salz, wasser, sauer Teig/hefe

Ein traditionelles Graubrot. Im Kasten gebacken.



### Arpskruste

roggenmehl, weizenmehl, roggen-schrot, sonnenblumenkerne, salz, rübensirup, wasser, sauer Teig

Ein Mischbrot aus Mehl und Schrot Krustig



### Arpshöfing

roggen, koriander, leinsaat, salz, sauer Teig

Reiner Roggen. Urig!



### Dinkelbrot

dinkel, salz, hefe/sauer Teig

100% Dinkelvollkom

