

Valnötsbröd (EU-ekologisk)

Valnötter är en av de absoluta stjärnorna bland nötter. Här finner vi en av de rikaste källorna till omega 3 bland våra födoämnen. Det viktigaste är dock att brödet smakar ljuvligt, vilket valnötsbrödet verkligen gör. Den krispiga skorpan döljer ett mjukt och lite segt innankräm. Bakat med råg och vete. Jäst endast med surdeg. *60 kronor styck.*



Knäcke med karaktär (KRAV)

Mindre bitar med tunt knaprigt knäckebröd. Bakat på råg- och vetesurdeg och grahamsmjöl. Toppat med havssalt och solrosfrön. *45 kronor för en påse med 110 gram knäcke.*

Pax et bonum (EU-ekologisk)

Grovt bröd med hela korn. Sädesslaget korn har visat sig ge en långvarig mättnadskänsla när det tillagas så att kärnan är hel. Detta kan underlätta pilgrimsvandringen för oss alla oavsett om målet är den tuffa vardagen eller Santiago de Compostela. *60 kronor styck.*

Solfrallor (KRAV)

Enkla vetesurfrallor med liten mängd knådning och endast vetesurdeg som jäskraft. Med gurkmeja för den fina färgen och hälsovinsterna. De kan vid önskemål istället kryddas med exempelvis torkade lavendelblommor. *8 kronor styck.*



Rutig rågbröd (KRAV)

Variant av recept från odlingsbloggare Farbror Grön. Saftig, smakrik och jäst bara på surdeg. Mycket färskmalen råg. Solrosfrön, linfrö, lite vetemjöl och kummin. Vackert rutig på ovansidan. *60 kronor styck.*

Baguetter (KRAV)

Stora baguetter med lång jästid och endast jäst på vetesurdeg. Härligt segt och smakrikt innankräm. *25 kronor styck.*



Barsjabröd (KRAV)

Klassiskt ryskt surdegsbröd som fått sitt namn efter Barsja Ahlbom, legendarisk bagerska på Saltå Kvarn. Smaksatt med kummin och mycket omtanke. *60 kronor styck.*

Bovetelimpa (EU-ekologisk)

För dem som av olika anledningar undviker gluten gör jag ett surdegsbröd med hela korn och mjöl av bovete. Den populära limpan innehåller också valnötter, russin, kokosolja och ägg med mera. Surdegen är glutenfri men då brödet bakas i samma lokal som "vanligt bröd" kan det finnas spår av gluten i brödet. *75 kronor styck.*

Bovete/solros (EU-ekologisk)

Naturligt glutenfri och med få ingredienser. Helt bovete och rostade solroskärnor. Smaksatt med fänkål, havssalt och ett hel dygns jäsning. Liksom Bovetebrödet är brödet bakas i samma lokal som "vanligt bröd" så det kan det finnas spår av gluten i brödet. *60 kronor styck.*

Kanelbullar/Saffransbullar (KRAV)

Bakad på vetesurdeg och innehåller alltså ingen vanlig jäst. Detta gör bullarna extra saftiga. Tillsammans med generösa mängder nymald kardemumma blir det en upplevelse att längta till. I adventstid finns en variant med saffran, läckert fyllda med mandel och russin. *25 kronor styck.*



Adress
Strågatan 6A
592 30 Vadstena

E-post/telefon
peter.asthamn@gmail.com
076-11 88 900

Hemsida
www.battrevarld.nu

Innehar F-skattsedel

Övrigt

Färskmalet råg- och grahamsmjöl från Öjeby gårds KRAV-odling utanför Linköping.
Malet på stenkvarn. 25 kronor kilot.

Vadstena Bröd är KRAV-certifierat (SE-EKO-03)



Adress
Strågatan 6A
592 30 Vadstena

E-post/telefon
peter.asthamn@gmail.com
076-11 88 900

Hemsida
www.battrevarld.nu

Innehar F-skattsedel