

Bäckerei Brauer

Osterstr. 34, PLZ 31855, Tel. 05154-89 25,
www.baeckerei-brauer.de

Mo-Fr 5.30-12.30 und 15-18 Uhr,

Sa 5-12 Uhr, So 7.30-10.30 Uhr

In der kleinen Bäckerei westlich von Hameln
wird das Brot gern dunkel ausgebacken.



**„Bäckerei Brauer“: Die beliebten Dinkel-
vollkornbrötchen kommen in den Ofen**

Für das begehrte Hummetaler Mischbrot
etwa wird das Roggenmehl aus der Bremer
Rolandmühle zusätzlich geröstet. Das ergibt
eine gleichmäßige schokoladenbraune
Kruste und eine sehr lockere, aromatische
Krumme. Ganz ähnlich die Humme-Krustis:
kompakte und krosse Brötchen, die mit
Malzpaste, Weizensauer und Weizengrieß
gebacken werden. Ebenfalls empfehlens-
wert: die Lockere Hildegard mit Dinkel,
Kürbiskernen, Sesam und Apfelessig sowie
die mit französischem Mehl gebackenen
Baguettestangen. Sechs Filialen in Hameln
und Umgebung.