

Brotliste der Bäckerei Ihr Guter Liebig

| Brote im Dauerprogramm | Verfügbarkeit (Wochentage) | Zusammensetzung |
|----------------------------|----------------------------|--|
| 1905er | DI, DO, SA | 60% Roggenmehl, 40% Dinkelmehl |
| Bauernbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | 60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl, Mehlkruste |
| Chia-Brot | MO, DO | 75% Dinkel, 25% Hafer, Chia-Samen |
| Dreisaat-Quark-Brot | DI, DO, SA | 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl |
| Französisches Weißbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA, SO | Weizenmehl |
| Kastenweißbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | Weizenmehl |
| Kartoffelbrot | MO, MI, FR | 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl, Kartoffelflocken |
| Kürbiskruste | DI, DO, SA | 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl |
| (Laib Weißbrot) | MO, DI, MI, DO, FR, SA | Weizenmehl |
| Liebigs Landbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | 60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl, Röstmalz |
| Liebigs Roggenkruste | DI, DO, SA | 90% Roggenmehl, 10% Weizenmehl |
| Odenwälder Urtyp | MO, MI, FR | Roggen, Weizen, Dinkel, Waldstaudenroggen, Einkorn, Emmer, Hafer |
| Pain du Maitre | MO, DI, MI, DO, FR, SA, SO | Weizenmehl, Malzmehl, Hartweizengries |
| Partybrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA, SO | Weizenmehl |
| Roggenmischbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | 60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl |
| Steinofenbrot | DI, DO, SA | 90% Weizenmehl, 10% Roggenmehl |
| Schwabenkorn | MO, FR | Dinkelvollkornmehl, Gerstenvollkornmehl |
| Weizenmischbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl |
| Winzerbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | 60% Weizenmehl, 40% Roggenmehl |
| Vollwertbrote | Verfügbarkeit (Wochentage) | Zusammensetzung |
| Vollwert Amaranthbrot | DI, FR | Dinkelvollkornmehl, Amaranth, reich an Magnesium |
| Vollwert Berliner Landbrot | MO, DI, DO, SA | 80% Roggenvollkornmehl, 20% Weizenvollkornmehl |
| Vollwert Dinkelbrot | DI, SA | 100% Dinkelvollkornmehl |
| Vollwert Kerniges Brot | DI, DO, SA | 50% Roggenvollkornmehl, 50% Weizenvollkornmehl |
| Vollwert Roggenbrot | MO, DI, MI, DO, FR, SA | 100% Vollkornroggenmehl |
| Vollwert Saatenbrot | MO, FR | 50% Roggenvollkornmehl, 50% Weizenvollkornmehl, Haferschrot |
| Vollwert Sonnenblumenbrot | MI, SA | 80% Weizenvollkornmehl, 20% Roggenvollkornmehl |