

HALLO, WIR SIND PRÔT



Die Basis hierfür sind verschiedene Vorteige, zum Beispiel Poolische (französische Vorteige) oder Sauerteige, welche Schritt für Schritt zu den fertigen prôten verarbeitet werden.



GUT DING WILL
WEILE HABEN



Zunächst gehen die Vorteige für 24h in der Kühl- und Reifechamber, in welcher bei drei Grad der Fermentierungsprozess kontrolliert gestartet wird. Am nächsten Tag stellen wir aus den gereiften Vorteigen die eigentlichen Teige her, welche erneut für 24h gekühlt werden. Am dritten Tag formen wir schließlich die Teiglinge und backen sie in unserem Steinbackofen aus der Eifel.



Den Backprozess könnt ihr in unserer Backstube mitten im Belgischen Viertel verfolgen. Denn hier ist der offene Backbereich nur durch eine Glaswand vom Verkauf getrennt. Wer vormittags vorbeischaut, kann so nicht nur beim Abwiegen und Kneten zuschauen, sondern unsere prôte noch warm, direkt aus dem Ofen mitnehmen.

PRÔT BACKSTUBE



Sobald die Laibe ausreichend abgekühlt sind, schneiden wir die prôte gern. Während wir Sonntag und Montag Ruhtag haben, weht der frische prôte-Duft immer dienstags bis samstags durch die Backstube.

PRÔT KONTOR



Seit Oktober 2022 findet ihr uns auch auf der Dürener Strasse. Der Kontor Lindenthal ist gemäß dem althochdeutschen Begriff eine reine Verkaufs- und Zweigstelle, die mehrmals täglich mit frischen prôten aus der Backstube beliefert wird. So bekommt ihr auch hier von Dienstag bis Samstag unser volles prôte-Sortiment frisch aus unserem Ofen im Belgischen Viertel.



**BACKSTUBE
BELGISCHES**

Lütticher Strasse 6
50674 Köln

**KONTOR
LINDENTHAL**

Dürener Strasse 154
50931 Köln

Di - Fr 10 - 18.30 Uhr
Samstag 10 - 14.00 Uhr

hallo@protvonalex.de
protvonalex.de



In unserem Sortiment findet ihr acht reguläre und ein wechselndes Saisonprôt. Alle Sorten bekommt ihr immer dienstags bis samstags in unserer Backstube im Belgischen Viertel und in unserem Kontor in Lindenthal.

Weizenprôt

>WEIZENMEHL & HARTWEIZENGRIESS<

Langzeit gereiftes Weizenbrot aus französischem Poolish Vorteig mit gezohtem Hartweizengrieß für ein Brot mit besonders mildem Aroma.

Dinkelprôt

>DINKELMEHL & DINKELFLOCKEN<

Reines Dinkelbrot aus gebrühtem Dinkelmehl für eine besondere Aromatik und lange Frischhaltung, verfeinert mit Dinkelflocken.

Roggenprôt

>ROGGENMEHL & ROGGENVOLLKORNMEHL<

100% Roggenbrot aus feinem Roggenmehl und langsam, natürlich gereiftem Roggenvollkornsauerteig.

Hausprôt

>WEIZENMEHL, ROGGENMEHL & ROGGENVOLLKORNMEHL<

Lange gereiftes Weizenmischbrot mit einem Roggenvollkornsauerteig aus gezohtem Roggenmehl für eine milde Säure.

Saatenprôt

>DINKELMEHL, DINKELFLOCKEN, SESAM, SONNENBLUMENKERNE, LEINSAMEN & KÜRBISKERNE<

Gebrühtes Dinkelmehl und Dinkelflocken mit reichlich Olsaaten für einen vielfältig nussigen Geschmack.

Walnussprôt

>WEIZENRUCHMEHL, WEIZENMEHL & DINKELMEHL, WALNÜSSE & CRANBERRIES<

Aus Schweizer Weizenruch- und feinem Dinkelmehl, abgerundet mit Walnüssen und saftigen Cranberries.



Baguette

>WEIZENMEHL & HARTWEIZENGRIESS<

Sorgfältig von Hand geformt und über Nacht in Tüchern gereift: ein klassisches Baguette mit typisch französischem Poolishvorteig.



Immer freitags und samstags stoßen wir unser Sortiment mit unseren beiden besonderen Wochenendpröten auf.

Vollkornprôt

>ROGGENSCHROT, ROGGENVOLLKORNMEHL & DINKELFLOCKEN<

Saftiger Charakter durch Roggenschrot-Sauerteig, abgerundet mit gebrühten Dinkelflocken.

Bierprôt

>WEIZENRUCHMEHL, ROGGENMEHL, GAFFEL WIESS & TREBER, SENFKÖRNER<

Frisch gezapftes, naturtrübes Gaffel Wiess, ausgezohter Treber und kräftige Senfkörner.



Wer saisonale Zutaten und Abwechslung schätzt, wird bei unseren acht wechselnden besonderen Saisonpröten fündig.

Schoço

ZUM JAHRESANFANG

Feinste weiße Schochokolade verfeinert Baguetteteig.

Karotte

VOR OSTERN

Feingeraspelte Karotten mit Sonnenblumenkernen im Weizenprôt.

Tomate Feta

NACH OSTERN

Sonnengetrocknete Tomaten & Fetakäse im Ruchweizenteig.

Zwiebelring

IM FRÜHSOMMER

Geschmorte Zwiebeln & schwarzer Pfeffer im Weizenprôt.

Fougasse

IM SPÄTSOMMER

Kirschtomaten & Kräuter der Provence im Baguetteteig.

Röstkartoffel

IM HERBST

Geröstete Kartoffeln im kräftigen, dunklen Ruchweizenteig.

Kürbis

IM SPÄTHERBST

Geschmorte Hokkaido Würfel & Kürbiskerne im Weizenprôt.

Olive

IM WINTER & ZWISCHENDRIN

Grüne Oliven in einem milden reinem Weizenprôt.

