

# NACHHALTIG, URSPRÜNGLICH, LECKER!

*Backen, Räuchern, Braten und vieles  
mehr mit unserem Holzbackofen*

ENERGIE  
AUS DER  
NATUR

Scharniere und Klinke aus  
hochwertigem Edelstahl

Praktische Ablageflächen aus  
regionalem Eichenholz

HERGESTELLT  
BEI UNS IN  
BAYERN

**Lexhauser GmbH & Co. KG**

Forst 12 | 83352 Altenmarkt

Telefon: 08624 - 87 91 68

Mail: [c.lexhauser@lexhauser-maschinenbau.de](mailto:c.lexhauser@lexhauser-maschinenbau.de)

[www.lexhauser-maschinenbau.de](http://www.lexhauser-maschinenbau.de)



## Ob leckere Pizza wie vom Italiener, duftend frisches Brot wie vom Bäcker oder geräucherte Forelle wie früher von Oma: Mit unserem Holzbackofen gelingt Ihnen das mit Leichtigkeit.

Auf Holzfeuer zubereitete Speisen schmecken himmlisch gut und die dabei entstehenden Aromen sind einzigartig. Unser Holzbackofen für den Außenbereich ist leicht bedienbar und zeichnet sich durch die Verwendung hochwertiger Materialien aus. Je nach Bedarf ist er in zwei Größen erhältlich. Das Backrohr / die Schamottfläche unseres ersten Modells, bietet mit einer Größe von 1.100 x 695 mm viel Platz für die Zubereitung Ihrer Speisen (z.B. 6 Pizzen gleichzeitig). Das kleinere, kompaktere Modell hat eine Schamottfläche von 650 x 400 mm. Wer Nachhaltigkeit und eine natürliche Art des Kochens schätzt, wird mit dem Holzbackofen viel Freude haben und von der Vielfalt der Speisen begeistert sein. Für mehr Informationen kontaktieren Sie uns gerne telefonisch oder per Mail.

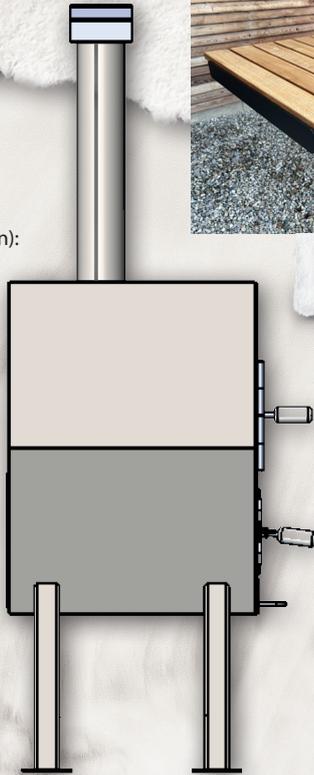
### Seitenansicht

Höhe (ohne Schornstein):

160 cm

Breite:

80 cm



Praktische Ablageflächen (seitlich und unten) aus langlebigem Eichenholz. Passende Abdeckungen gegen Verwitterung.



Holzbackofen groß (links) und das kleinere Modell (rechts).  
Öffnung Modell groß: 75 x 30 cm  
Öffnung Modell klein: 50 x 25 cm



## Rezept Bierbrot

### Zutaten:

500 g Dinkelmehl 1050  
500 g Roggenmehl 1370  
2 P. Trockenhefe  
2. geh. EL Sauerteig  
1 TL Rübensirup  
1 geh. EL Salz  
1 EL Brotgewürz  
1 EL gem. Kümmel  
0,5 l Dunkles Bier  
(oder Malzbier)  
400 ml warmes Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in einer Schüssel ca. 1 Std. gehen lassen. Danach den Teig auf der Arbeitsfläche mit Mehl mehrmals falten und im Gärkorbchen nochmal ca. 1/2 Std. gehen lassen.

Anschließend vorsichtig auf den bemehlten Brotschieber stürzen und im Backofen bei 230 - 250° ca. 1 Std. backen.

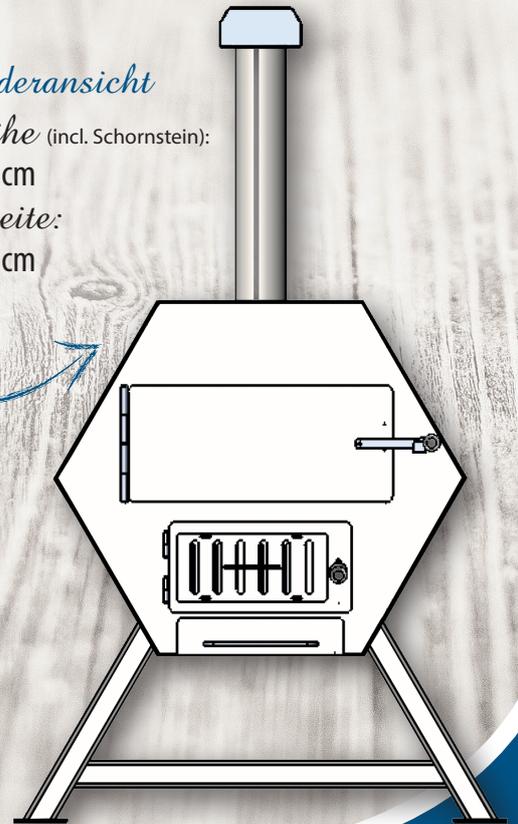
### Vorderansicht

Höhe (incl. Schornstein):

250 cm

Breite:

125 cm



Wir wünschen: Guten Appetit!