

KOCH-, BRÜH- UND QUELLSTÜCKE

GEKOCHT UND GERÜHRT ... FÜR MEHR SAFTIGKEIT UND FRISCHE UNSERER BROTE!

Mit handwerklichen Arbeitsschritten schaffen wir auf natürlichem Wege lange Frischhaltung und Saftigkeit.

- Wir kochen einen Teil des Getreideschrots.
- Als Kochstück verwenden wir Getreidesorten, die schwierige Backeigenschaften haben, also vorwiegend Hafer, Gerste und Dinkel.
- Dadurch **verkleistert die Stärke** und nimmt dabei mehr Feuchtigkeit auf als im normalen Teigzubereitungsprozess.
- Das **Wasser wird gebunden** und kann auch während des Backprozesses nicht mehr entweichen.
- Die Krume unserer Brote wird dadurch stabiler.
- Das Brot bleibt deutlich **länger frisch**.
- Durch den Kochprozess entsteht in geringen Mengen Malzzucker, was den malzigen und **aromatischen Geschmack** unserer Brote unterstützt.

Gekochte Roggenkörner oder gebrühten Roggengrobschrot setzen wir ebenfalls für mehr Frische und Saftigkeit den Roggenvollkornbroten zu.

Hirse wird als Quellstück eingesetzt, da es sonst nicht backfähig ist.

Auf den einzelnen Datenblättern zu jeder Brotsorte ist im Detail zu entnehmen, ob und welcher Art Koch-, Brüh- oder Quellstücke enthalten sind.



Gekochter Roggen