RÖSTBROT

WAS VOM TAG ÜBRIG BLEIBT ... ist ein wertvoller Rohstoff für unser Brot!

Röstbrot wird aus dem Brot hergestellt, das wir am Backtag zuviel gebacken haben. Wir führen es in den Backkreislauf zurück und verbessern so die Frische und Haltbarkeit unserer Brote:

- Das Brot wird in Scheiben schonend geröstet, zerkleinert und danach eingeweicht dem Brotteig einiger Brotsorten in einer Menge von max. drei Prozent zugegeben.
- Das Wasser wird auf diese Weise gebunden und kann auch während des Backprozesses nicht mehr entweichen.
- Die Krume unserer Brote wird dadurch stabiler.
- Das Brot bleibt deutlich länger frisch.
- Beim Rösten entstehen Röstaromen, die unsere Brote geschmacklich unterstützen.

RÖSTBROT IST ENTHALTEN IN:

Bauernbrot
Märkische Kruste
Sesambrot
Vollkorn Kruste
Das Große Helle
Sauerteig Baguette
Sonnenblumenbrot
Waldviertler
Das Helle
Sauerteig Baguette Vital
Vierschrot

ZU RÖSTBROT WERDEN FOLGENDE BROTSORTEN VERARBEITET:

Brodowiner und Roggenbrot

GERÖSTETE SAATEN

Auch einige unserer Saaten werden vorher geröstet, dadurch werden eine Vielzahl von Aromen freigesetzt, die z.B. unser Sonnenblumenbrot so duften lassen. Durch das schonende Rösten entstehen bioaktive Substanzen, die für die Ernährung wertvoll sind und die Saaten vor Verderb schützen.



Röstbrot