Holzofen Halbweissbrot

Das Holzofen-Halbweissbrot besticht durch seine kräftige, goldbraune Kruste mit ausgeprägter Knusprigkeit und wilden Ausrissen. Markante Röstaromen aus der Backkunst des Holzofens prägen den Geruch und Geschmack des Brotes. Im Anschnitt zeigt sich eine gleichmäßige, kompakte und dennoch wattige Krume. Die Porung bleibt fein und regelmäßig. Geschmacklich bietet das Brot eine milde Säure mit leichter Süsse, eingebettet in das komplexe Aroma der langen Teigreife. Würzige und röstige Noten geben ihm eine kernige Tiefe, die durch die Gärung nochmals verstärkt wird. Die Kombination aus Röstaromen der Kruste und die feine Struktur im Innern, ergiben den Charakter des traditionellen St. Galler Brotes und bietet ein vollmundiges, vielschichtiges Erlebnis.

Verzehrsempfehlung: Ideal als vielseitiges Brot von Frühstück bis Abendbrot. Es passt hervorragend zu feinen Tees oder kräftigen Rotweinen.

Bäckerei Kast
9411 Reute · Tel. 071 891 59 55
www.baeckerei-kast.ch