Kümmel-Wildhefebrot

Das Kümmel-Wildhefebrot verkörpert echte alpine Brotkultur und verbindet Tradition mit handwerklicher Backkunst. Die Kombination aus Roggen und Dinkel – zwei uralten Getreidesorten – liefert die rustikale Grundlage dieses Brotes. Durch die Verwendung eines klassischen Sauerteigs und die lange Teigreife entwickelt sich eine angenehme, milde Säure, die hervorragend mit dem charakteristischen Kümmelaroma harmoniert. Der Kümmel unterstreicht nicht nur den Geschmack, sondern macht das Brot besonders bekömmlich. Im Holzofen gebacken, entsteht eine kräftige, kaffeebraune Kruste mit rustikalem Ausbund und ausgeprägter Rösche. Die Krume zeigt sich feinporig, feucht und weich im Biss. Duftnoten von Röstaromen, Gewürzen und Getreide vereinen sich zu einem runden Gesamtbild. Geschmacklich überzeugt das Brot durch Tiefe, Würze und ein ausgewogenes Mundgefühl, das lange anhält.

Verzehrsempfehlung: Besonders passend zu kräftigem Bergkäse, geräuchertem oder gepökeltem Fleisch. Als Getränk runden ein würziges Bier oder ein Fencheltee das Geschmackserlebnis perfekt ab.

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