Roggen Wild-Hefe-Brot

Das Roggen Wild-Hefe-Brot präsentiert sich als kräftiges Sauerteigbrot aus dem Gärkörbchen, traditionell im Holzofen gebacken. Die kastanienbraune Kruste trägt die typischen Ringe und zeigt ein unregelmäßiges Aufreißen. Durch das backen im direkt befeuerten Holzofen entsteht eine ausgeprägte Rösche und intensive Röstaromen. Im Anschnitt offenbart sich eine leicht feuchte, eher dichte Krume mit mildsäuerlichem Duft, getragen vom frisch vermahlenen Roggen und dezenten Popcorn- sowie malzigen Noten. Der reine Roggenanteil verleiht dem Brot seine herzhafte Würze und angenehme Säure, die durch die lange Teigreife optimal zur Geltung kommen.

Verzehrsempfehlung: Dieses aromastarke Brot begleitet kräftige Suppen, deftige Brotaufstriche sowie herzhafte Wurstwaren ideal. Dazu empfehlen sich ein Bier oder ein leichter, frischer Weisswein.

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