Weizen-Wildhefebrot

Dieses Brot überzeugt durch seine kräftig gebackene, dicke Kruste mit fein ausgeprägter Röstaromatik – typisch für den direkt befeuerten Holzofen. Die spontane, unregelmäßig aufgerissene Oberfläche verleiht ihm ein unverkennbar rustikales Erscheinungsbild. Die Krume ist wattig, elastisch und zeigt eine feucht-aromatische Struktur mit mittlerer Porung. Das Aromabild entsteht durch eine sorgfältige mehrstufige Sauerteigführung und eine besonders lange Teigreife. Eine ausgewogene, zurückhaltende Säure trifft auf zarte Süße und dezente Würze. Die Verwendung von Ruchmehl, einem Anteil an Vollkorn und etwas Halbweissmehl bringt Tiefe und Struktur in den Geschmack – ohne Schwere.

Verzehrsempfehlung: Dieses Brot passt hervorragend zu cremigen Suppen, milden Käsen oder herzhaften Eintöpfen – begleitet von einem fruchtig-frischen Müller-Thurgau oder einem hellen Craftbier.

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