Dinkel-Wildhefebrot

Dieses Brot tritt optisch zurückhaltend auf, doch geschmacklich entfaltet es eine feine Tiefe. Die honigbraune Kruste bringt angenehme Röstaromen mit, die sich beim Anschneiden dezent entfalten. Im Inneren überzeugt die saftige Krume – unterstützt durch ein Brühstück – mit mittlerer Porung und einer faserigen Struktur. Der Einsatz von mild geführtem Dinkelsauerteig sorgt für eine ausgewogene, feine Säure, die dem Brot Charakter verleiht, ohne aufdringlich zu sein. Der hohe Vollkornanteil aus frisch gemahlenem Dinkel bringt fruchtige Noten mit, die sich harmonisch mit dem würzigen Grundton verbinden. Insgesamt ergibt sich ein aromatisch komplexes Brot mit einer angenehmen Knusprigkeit und einer natürlichen Süße im Hintergrund.

Verzehrempfehlung: Ideal zum Frühstück mit Honig oder Marmelade, oder tagsüber mit Avocado, Frischkäse oder Hummus. Fruchtsäfte wie Apfel, Traube oder Rhabarber begleiten es perfekt.

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