# Dinkel-Leinsamenbrot

Das Dinkel-Leinsamenbrot präsentiert sich mit einer goldbraunen, zart röschen Kruste, auf der die Leinsamen appetitlich hervortreten. Beim Anschnitt öffnet sich eine sandbraune, feinporige Krume mit sichtbar hohem Leinsamenanteil und saftiger Textur. In der Nase entfalten sich mild-säuerliche Noten aus dem dezenten Sauerteig, kombiniert mit dem Duft frisch gemahlenen Dinkels und dem nussig-grasigen Aroma der Leinsaat. Am Gaumen zeigt sich eine ausgewogene Harmonie: die nussige Dinkelbasis verbindet sich mit dem kernigen Biss und der ölig-feinen Aromatik der Leinsamen. Eine angenehme Vollkornnote rundet das Geschmacksbild ab, während milde Säure, zarte Süße und eine zurückhaltende Röstigkeit dem Brot Tiefe und Eleganz verleihen.

Verzehrsempfehlung: Perfekt zu herzhaften Aufstrichen, Kräuterquark oder Frischkäse. Ein milder Schwarztee oder ein würziger Smoothie begleiten dieses Brot ideal.

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