Stäbli

Das Stäbli überzeugt in seiner gedreht-länglichen Form durch eine besonders knusprige, goldbraune Kruste, die beim Anbrechen hörbar splittert. In der Krume zeigt sich eine grobporige, wattig-weiche Textur mit angenehmer Frische. Geschmacklich prägen fruchtiges Weizenmehl und ein Anteil dunkles, geröstetes Roggenmehl das Brot, wodurch sich ein harmonisch-röstiges Aromenspiel entfaltet. Die lange Teigreife von 48 Stunden sorgt für eine feine, ausgewogene Säure und eine saftige Krume. Röstige, leicht würzige Noten ergänzen die zarte Fruchtigkeit, während die dezente Säure den Geschmack abrundet. Insgesamt entsteht ein aromatisch komplexes Brot mit Charaktervollem, hörbarem Biss.

Verzehrsempfehlung: Das Stäbli passt ideal zu Saucengerichten und deftigen Eintöpfen oder als Grundlage für Sandwiches. Dazu harmonieren Fruchtsäfte, ein eleganter Rotwein oder kräftiger Weisswein.

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