

Vom Bauerbrot zum

Buchauer Holzofenbrot

Die Herstellung von wirklich gutem Vollkornbrot bedarf drei grundlegender Voraussetzungen:



1. Rohstoff: Je frischer gemahlen, desto wertvoller und aromatischer wird das Vollkornbrot. Wir von der Buchauer Holzofenbäckerei kaufen unseren Roggen in Form von Körnern ein, die – wie auch unser Mehl – aus kontrolliert spritzmittelfreiem Anbau aus der Region stammen (Anbaugenossenschaft Creußen/Pommersfelden). Backen wir Vollkornbrot, dann wird das Getreide zunächst in der eigenen Schrotmühle geschrotet, weil dabei alle wertvollen Bestandteile wie Ballaststoffe, Vitamine und Fettsäuren im Mahlgut verbleiben. Das fertige Vollkornschrot wird dann als Quellgut und als Sauerteig angesetzt. Das alles braucht dann ca. 16 Stunden, um zu reifen.

2. Sauerteig: Dieser wird als reiner Vollkornsauerteig angesetzt und braucht für die Reife etwa 18 Stunden. Besonderen Wert legen wir auf den Temperaturverlauf, da dieser den Geschmack und die Schnittfestigkeit des Brotes wesentlich beeinflusst. Lang anhaltende Frische und Aroma werden auch durch die lange Teigruhezeit erreicht.

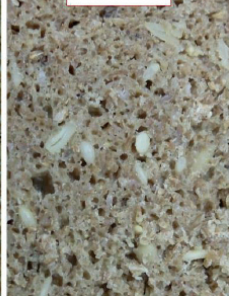
Roggenvollkornschrot



Quellgut



Vollkornbrot



3. Backen: Vollkornbrot wird wegen der geringen Elastizität des Roggens meistens in Kastenformen gebacken. Eine lange Backzeit bei milder Hitze verleiht dem Kastenbrot dennoch eine leckere Kruste. Durch den hohen Ballaststoffanteil stellt sich beim Verzehr schnell das Sättigungsgefühl ein, was ja dem ernährungsbewußten Kunden sehr entgegenkommt. Auch unser Dinkelvollkornbrot sowie das Kürbiskernbrot werden auf dieser Grundlage hergestellt.

Guten Appetit!

Ihr Bäckermeister Andreas Eckert

Buchauer Holzofenbrot

Buchauer Holzofenbäckerei • 91257 Pegnitz-Buchau
www.holzofenbrot.de

In Kulmbach:

Einkaufszentrum Fritz, Fritz-Hornschnuch-Str. 9; Tel.: 09221/947053
Getränkemarkt Marco, Lichtenfelser Str. 48; Tel.: 09221/607805