

Wie anno 1878

UNSEREN KLASSIKER GIBTS JETZT NUR MIT SAUERTEIG



Unser Juniorchef Thomas van Lengerich hat sich in die alten Rezepturen unserer Vorfahren vertieft. Das Ergebnis: ein extra bekömmliches, aromatisches und lange frisches Brot, ganz wie damals.

Liebe Kunden,

Sauerteigbrot erfreut sich seit Beginn der Corona-Pandemie großer Beliebtheit und viele haben sich daran versucht, zu Hause ihr eigenes Sauerteigbrot zu backen. Warum gerade jetzt? Das Backen mit Sauerteig erfordert viel Zeit, Geduld und Handwerkskunst - eine Investition, die mit komplexem Geschmack, langer Frischhaltung und unschlagbarer Bekömmlichkeit belohnt wird.

Bevor Hefe industriell produziert wurde, wurden alle Brote ausschließlich mittels Sauerteig gelockert. Und weil wir beim Lohner Landbäcker Tradition und guten Geschmack großschreiben, gibt es unseren Roggen-Dinkel-Klassiker, das 1878-Brot, jetzt als reines Sauerteigbrot. Der Teig reift 20h, bevor er zu einem knusprigen Laib verbakken wird, eine sogenannte Langzeitteigführung.

FÜR SIE ALS KUNDEN BEDEUTET DAS:

Noch mehr Geschmack, der jeden Tag besser wird

Während der langen Teigführung werden die Bestandteile des Dinkel- und Roggenmehls von den

Mikroorganismen, aus denen der Sauerteig besteht, verstoffwechselt (fermentiert). Dabei entstehen besonders schmackhafte Aromen, die Sie sowohl in der Kruste als auch im Inneren des Brotes, der Krume, schmecken werden. Und das Beste: Sauerteigbrot gewinnt mit der Lagerung noch weiter an Geschmack, jeden Tag ein bisschen mehr.



Unschlagbare Bekömmlichkeit

Ein weiterer Vorteil des Backens mit Sauerteig ist die Bekömmlichkeit. Während der 20-stündigen Teigreifung beginnen die Mikroorganismen im Sauerteig für uns bereits mit der Verdauung der Stoffe im Getreide, die für viele Menschen schwerer verdaulich sind. Konkret werden komplexe Zuckerketten, die sogenannten FODMAPS, in leicht verdauliche Kohlenhydrate umgewandelt. Studien haben gezeigt, dass diese Prozesse während langer Teigreifung und bei einem geringeren pH-Wert im Teig stattfinden - beides erreichen wir durch die Verwendung unseres Sauerteigs.

Verbesserte Verwertbarkeit von Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen

Getreidepflanzen wie Roggen, Dinkel und Weizen schützen sich auf dem Feld vor Fressfeinden, indem sie sogenannte Phytinsäuren produzieren. Diese Stoffe sind auch im Mehl vorhanden und verhindern so die Aufnahme eines Großteils der wertvollen Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente durch unseren Körper. Die Fermentation des Teiges durch die Mikroorganismen im Sauerteig baut die Phytinsäuren ab und ermöglicht dadurch die Aufnahme von Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen, die in unserem 1878-Brot enthalten sind.

Richtig lange Frischhaltung

Zu guter Letzt hält sich Sauerteigbrot richtig lange frisch. Es bleibt länger saftig als herkömmlich gelockertes Brot und ist auch weniger anfällig für Schimmelbefall. So können Sie das 1878-Brot locker eine Woche genießen - falls es bis dahin nicht schon aufgegessen ist. Nicht nur mit guter Butter und Konfitüre oder unserem leckeren Käse vom Auenhof ein wahrer Genuss.