

Brotbacken

Wird verwenden ausschließlich Mehl, Getreide sowie Zutaten aus kontrolliert, biologischem Anbau. (DE-ÖKÖ-006)

Alle unsere Brote werden mit natürlichem Sauerteig oder Backferment zum Brotteig angesetzt. Wir backen wie vor 150 Jahren als es noch keine Bäckerhefe gab, ganz ohne chemische Backtriebmittel, Konservierungsstoffe oder andere Zusätze.

Mit einer alten Knetmaschine werden mehrere Grundteige angesetzt, die dann anschließend per Hand weiterverarbeitet werden, d.h. es werden verschiedene Zutaten (Körnermischungen, Gewürze) eingeknetet, der Teig wird handgewalkt und handgeformt.

Unser direkt holzbeheizter Steinofen

In dem alten Steinofen werden heute Brot, Kuchen, Kastenpickert sowie saisonal Gänse, Spanferkel und unser Krustenbraten gebacken.

Der Brennraum des Ofens ist aus Schamottsteinen und Lehm zusammengesetzt und wird mit 60 kg Buchenholzscheiten beheizt. Es wird in der gleichen Kammer geheizt und gebacken, d.h. erst muss das Holz 4-6 Stunden brennen, dann wird der Ofen mit einem Ascheschieber ausgeräumt, nass ausgefegt, und anschließend kann mehrere Stunden lang gebacken werden (der Ofen ist dann ca. 250-300 Grad heiß).

Der Ofen hat im Garraum keinen Abzug, so liegen die Brote in einer abgeschlossenen Kammer aus der die Feuchtigkeit nicht entweichen kann. Sie garen dort auf dem heißen Schamottstein und müssen pro kg Gewicht ca. eine Stunde lang backen. Das Brot bekommt dadurch eine feine, stabile Krume und eine schöne, nicht zu harte Kruste.

Nachdem das Brot gebacken wurde, hat sich der Ofen so weit abgekühlt (auf ca. 200 Grad), dass Kuchen und Kastenpickert eingeschoben werden können. Anschließend werden Pumpernickel oder Braten bei Niedrigtemperatur mehrere Stunden schonend gegart.

Unser Brotback-Konzept

Warum backen ohne Backhefe?

Backhefe verwendet aus dem Getreide nur den Zucker und bildet daraus Alkohol und Kohlendioxid, das das Brot treibt. Es erfolgt so kein guter Aufschluss des Getreides.

Auch haben viele Menschen Allergien auf Backhefe und die von ihr gebildeten Purine wirken schädlich z.B. bei Gicht.

Backen nach dem „Honig- Salz- Prinzip“

Ein Begriff aus der Anthroposophie nach Rudolf Steiner. Das Prinzip der Polarität von Honig und Salz. Honig steht für das blühenhafte, lichte und luftige und somit kosmische Element. Salz steht für das mineralische, das erdhafte, feste Element. Die dritte Zutat im BackNatur Ferment, das Getreide wächst in der Mitte zwischen der Erde und den kosmischen Einflüssen wie Sonne, Mond und Regentagen und wirkt als das Vermittelnde zwischen den Polaritäten.

Backferment- BackNatur Ferment

Natürliches Triebmittel auf Basis der sogenannten „spontanen Gärung“. Vereint verschiedene Stämme von nützlichen Milchsäurebakterien und natürliche, aus Getreide und Blütenhonig stammende Hefen.

Es bringt eine milde Säure- und Geschmacksbildung gekoppelt mit einer so deutlichen Triebleistung, dass alle Arten von Gebäcken damit über eine Vorteigstufe hergestellt werden können. Die Vorteigstufe hat in der Regel 12 - 15 Stunden Stehzeit. Die Verarbeitung in dreistufige Teigführung dauert ca. 24 Stunden.

Warum sind Backwaren mit NaturBack Ferment so bekömmlich?

Die Backwaren werden durch einen Ferment- Vorteig sehr gut aufgeschlossen, das heißt Mineralien wie Magnesium, Kalium und Zink werden für den Körper verfügbar gemacht. Die Vielzahl der vorhandenen Mikroorganismen bildet Milchsäure und andere Stoffwechselprodukte, die alle Backwaren viel bekömmlicher machen können.

Backkunst

Brot zu backen ist eine Kunst, die viel Geschick und eine bewusste Auseinandersetzung mit dem Backprozess fordert.

Die Auswahl der Getreidearten und des gewählten Teiglockerungsmittels, im Verhältnis zu Wasser und Salz, durch verschiedene Teigführungen, läßt ein breites Spektrum an Möglichkeiten zu. Mit der weiteren Formgebung des Teiges und der Rezepturgestaltung sind der Kreativität hierbei keine Grenzen gesetzt.

Das Einfühlungsvermögen, die Aufmerksamkeit und die Wahrnehmung bei den einzelnen Arbeitsschritten bis zur Fertigstellung eines Brotes, können erweitert einen kunstvollen Ausdruck durch die innere Beziehung und Empfindungsnähe des Menschen finden. Jeder kennt sicher den Ausdruck "mit Liebe gekocht, bzw. gebacken"

Unser hausgebackenes Bio-Brotssortiment

Bio-Krustenbrot	freigeschoben	1800g
	60% Bio-Roggenmehl 1150, 40% Bio-Weizenmehl 550	
Bio-Bauenbrot	freigeschoben	750g
	60% Bio-Roggenmehl 1150, 40% Bio-Weizenmehl 550	
Bio-Roggenbrot	freigeschoben	750g
	80% Bio-Roggenmehl 1150, 20% Bio-Roggenmehl 997, Bio-Weizenkleber	
Bio-Roggen-Dinkel-Vollkorn		1000g
	65% Bio-Roggenvollkornmehl, 35% Bio-Dinkelvollkornmehl	
Bio-Roggenschrot grob		1000g
	53% Bio-Roggenschrot fein, 47% Roggenschrot grob	
Bio-Dinkelvollkorn		1000g
	100% Bio-Dinkelvollkornmehl	
Bio-Mehr-Korn-Flockenbrot		1000g
	Bio-Vollkornmehl: 26% Dinkel, 21% Roggen, 17% Weizen, 28% Sonstiges, Haferflocken, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsamen, Rübengrün	
Buttermilchtoast		700g
	Bio-Weizenmehl 550, Bio-Buttermilch, Butter, Rohrzucker	