



PRESSEINFORMATION

Brot backen für Anfänger Step by Step zum Roggen-Mischbrot

Heilbronn, im August 2017. Kaum ein Duft ist allseits so beliebt wie der von frisch gebackenem Brot. Was viele nur während des morgendlichen Kurzbesuchs beim Bäcker genießen, ist auch in der eigenen Küche umsetzbar. Exklusiv für die Meersalzmarke Aquasale hat Foodbloggerin Jennifer Mönchmeier ein Step-by-Step Rezept mit ausführlicher Bildanleitung kreiert, mit dem auch Anfängern ein selbstgemachtes Roggen-Mischbrot gelingt. Soviel sei schon jetzt verraten: Salz spielt dabei eine wichtige Rolle! Denn Brotteig ohne Salz klebt, läuft auseinander und beim Backen bleibt die Kruste hell.

Die Basis für ein gutes Brot besteht lediglich aus Mehl, Wasser, Salz und einem Backtriebmittel wie Hefe oder Sauerteig. Während Hefe vor allem in Kombination mit Weizenmehl eingesetzt wird, ist Sauerteig bei dunklen Mehlsorten wie Roggen die richtige Wahl. Egal um welche Zutaten es sich handelt, das Wiegen sollte auf jeden Fall aufs Gramm genau erfolgen. Denn ähnlich wie beim Kuchen backen, können schon kleine Abweichungen zu einem unerwünschten Ergebnis führen.

Verlängerte Frische dank Vorteig

Beim Brotbacken mit frischer Hefe gibt es zwei Vorgehensweisen: die direkte und die indirekte Teigführung. Bei der direkten Teigführung werden alle Zutaten auf einmal miteinander vermengt. Das Ergebnis: ein schnell gemachtes Brot, das gut schmeckt – zumindest am ersten Tag. Brot, das nach der Methode der indirekten Teigführung – also mit Vorteig – hergestellt wird, bleibt hingegen länger frisch. Der Vorteig sorgt dafür, dass die Hefe ihre volle Triebkraft entwickeln und der Teig so besser aufgehen kann, und bewirkt außerdem die Entwicklung von Milchsäure im Teig. Diese verbessert das Aroma und die Frischhaltung des fertigen Brotes.



Bei Rezepten mit Vorteig kommt zudem deutlich weniger Hefe zum Einsatz als bei Rezepten ohne Vorteig. Wird das Brot hingegen mit trockener oder gar keiner Hefe zubereitet, entfällt der Schritt des Vorteigs ganz.

Bildmaterial:

	
<p>AQS_Rezept_Roggen-Mischbrot.jpg</p> <p>Das Roggen-Mischbrot kann dank Step by Step-Anleitung leicht zu Hause nachgebacken werden.</p>	<p>AQS_Jennifer_Moenschmeier.jpg Foto: © Thomas Schmitfranz</p> <p>Auf www.monsieurmuffin.de begeistert Food-Bloggerin Jennifer Mönchmeier ihre Leser regelmäßig mit zuckersüßen sowie herzhaften Leckereien.</p>

Über Aquasale

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt acht Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod oder Bio-Kräutern (geprüft durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006 ABCERT AG). Mehr Informationen: www.aquasale-meersalz.de

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.aquasale-meersalz.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Lenz | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.lenz@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de