



Lieber Brotfreund,
in Deinen Händen hältst du ein frisch gebackenes Spezial-Bauernbrot aus unserer Bäckerei! Was ist das Spezielle an diesem Brot?

Der Teig

Wird von uns nach alter Tradition sorgfältig hergestellt. Mit einem Hebel, (Vorteig) werden die für Geschmack und Aroma notwendigen Milch- und Essigsäurebakterien langsam herangezüchtet. Die Konsistenz und Temperatur des Teiges wird sorgfältig kontrolliert und den Jahreszeiten angepasst.

Die Form

Ist eine fast in Vergessenheit geratene handwerkliche Kunst den Teig zu formen, welche mein Vater während seiner „Gesellenjahre“ im Berner Seeland erlernte.

Die Kropfbildung mit Riss und Ausbund sind die typischen Merkmale dieses Brotes. Jedes Brot ist ein Unikat!

Das Backen

Geschieht in unserem 40 Jahre alten, beinahe antiken Elektrobackofen und dauert mehr als eine Stunde. Die Zwischenräume des Schweizer Qualitätsbackofens sind gefüllt mit Kies und Schamottsteinen, welche die Hitze speichern. So entstehen Backeigenschaften wie bei einem Holzbackofen.

Das Geniessen

Nun wünschen wir Dir beim Essen dieses gluschtigen Brotes viel Vergnügen & wünschen En Guete.

Beck Schneider

*Silbermedaillen-Gewinner
an der Swiss Bakery Trophy 2010
www.beckschneider.ch*

