Propellerbrot blond

back-caffee

Form & Oberfläche
Lang, gedreht, bemehlt, unregelmässig, hell, haselnussbraun, leicht gerissen, Banderolle, urchignatürlich-urban

Kruste
Krustig, kräftig, gold-gelb, bemehlt, bananig, abgerundet, herzhaft, leicht geröstet

Aroma
Malzig, getreidig, fein, wohlschmeckend, leicht süsslich

Krume
Wohlschmeckend, malzig, mild, luftig-frisch, weizenbetont, kross, champagnerfarbig

Genussbeschreibung
Propellerbrot, ein Beispiel unserer heimischen Brotkultur.

Nach unserem Original-Rezept, hergestellt mit einer klassischen 24-stündigen Teigreife ist es ein urbanes Brot.

Lange, gedrehte, bemehlte Form, unregelmässig hell bis haselnussbraune Farbe, leicht gerissene Oberfläche, mit original Banderolle. Die Kruste ist kräftig-goldgelb, abgerundet und leicht geröstet. Die Krume ist wohlschmeckend, luftig-frisch, etwas kross und champagnerfarben.

Ein Stück Tête de Moine mit Trockenfleisch passt ebenso dazu wie Butter und Kirschenkonfitüre am Familientisch.

Back-Caffee AG | Archstrasse 42 | 2540 Grenchen | 032 652 15 15 | www.back-caffee.ch