

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

der November steht vor der Tür. Bevor wir vor Nebel J nichts mehr sehen können, kommen unsere Informationen für den November schon jetzt:





è MÄRKISCHES LANDBROT Produkte

Monatsbrot Oktober/November 2017 - ERINNERUNG!



Roggen-Sonnenblume

450g Dosenform

Zutaten: 100%  Roggenvollkornschrot vom Wulkower Hof,  Sonnenblumenkerne,  Zuckerrübensirup, Atlantikmeersalz aus Portugal, Sauerteigstarter*. Deko:  Sonnenblumenkerne. *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 785 kJ (188 kcal) · Fett 1,6g (davon gesättigte Fettsäuren 0,3g) · Kohlenhydrate 33,8g (davon Zucker 3,9g) · Eiweiß 5,6g · Salz 1,0g · Ballaststoffe 6,9g.






Unser neues Roggen-Sonnenblume bieten wir Ihnen in einer für uns völlig neuen Form an – die Rezepturänderung, nun mit der Zugabe von etwas Zuckerrübensirup, rundet dieses Brot zu einem schmackhaften Leckerbissen ab. Wir werden dieses Brot als Monatsbrot im Oktober und November einführen.

NEU – ab 1. November 2017



Dinkel-Früchtebrot 500g

500g Kasten

Zutaten: 100%  Dinkelvollkornschrot vom Ökodorf Brodowin,  Rosinen, Feigen*, Datteln*,  Aprikosen, Pflaumen*, Haselnüsse* geröstet, Gewürzmischung* (Macis*, Anis*, Koriander*, Zimt*, Kardamom*), Atlantikmeersalz aus Portugal, Dinkel-Backfermentgrundansatz*. Deko:  Sonnenblumenkerne.  Sesam *) Zutaten aus kbA.

Nährwerte – 100g Brot enthalten durchschnittlich: Brennwert 940 kJ (225 kcal) · Fett 4,9g (davon gesättigte Fettsäuren 0,5g) · Kohlenhydrate 34,0g (davon Zucker 15,0g) · Eiweiß 7,0g · Salz 0,02g · Ballaststoffe 6,0g.

Auf vielfachem Wunsch bieten wir ab 1. November unser beliebtes Dinkel-Früchtebrot zusätzlich auch in der 500g Würfel-Kastenform an. Die Rezeptur ist mit dem 1000g Brot identisch.



Ciabatta neue Rezeptur

Wir haben unsere Ciabatta- und Ciabatta Siciliana-Rezeptur leicht modifiziert und verbessert.

Wir möchten Sie hier über die veränderte Zutatenliste informieren:




Ciabatta

ca. 200 g Stück

Zutaten: 87%  Weizenmehl Typ 550, Quellwasser, 13%  Hartweizengrieß, Atlantik-Meersalz, Bioland-Weizenkraft (Bioland-Weizenmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*),  Olivenöl, Bio-Hefe. *=aus kbA.

Ciabatta Siciliana

ca. 200 g Stück

Zutaten:  Weizenmehl Typ 550, Quellwasser, 13 %  Hartweizengrieß, Oliven*, getrocknete Tomaten*, Atlantik-Meersalz, Bioland-Weizenkraft (Bioland-Weizenmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Traubenzucker*, Acerolakirschsaftpulver*),  Olivenöl, Bio-Hefe, Knoblauchgranulat*, Kräuter der Provence* (Oregano*, Thymian*, Basilikum*, Rosmarin*, Lavendel*). *=aus kbA.

Uckermarker – Qualität

Wie Sie vielleicht bemerkt haben, liefern wir derzeit ungleichmäßige Qualitäten beim Uckermarker aus – wir möchten uns hierfür erst einmal entschuldigen.

Die richtige Porung des Brotes zu erzielen, ist zurzeit sehr schwierig. Wir möchten Ihnen unsere Bemühungen mit den folgenden Zeilen etwas verständlicher machen:

Eine unregelmäßige, wilde Porung ist von uns bei diesem Brot als Bestandteil seiner typischen Charakteristik erwünscht – große Hohlräume jedoch nicht. Es wird ein spezieller Teig bereitet, der sehr heiß auf Steinplatten angebacken wird und dabei durch die intensive Hitzeeinwirkung einen starken „Gasdruck“ erfährt. Der führt zu der wilden Porung.

Seit einigen Wochen arbeiten wir nun mit Getreide der neuen Ernte und müssen uns auf seine im Vergleich zum Erntejahr 2016 völlig anderen Backeigenschaften einstellen. In den letzten Jahren waren die Backeigenschaften relativ stabil und so der Erntejahrwechsel für unsere Kunden kaum wahrnehmbar. Nach diesem feuchten Sommer ist es anders. So haben wir es dieses Jahr, nach Jahren sehr geringer Enzymatik, mit sehr enzymaktivem Roggen zu tun.

Seit Wochen führen wir mit Mustern all unserer demeter-Bauern aus der Region explizite Backversuche durch, um die geeigneten Teigbereitungs- und Backparameter zu ermitteln.

In der Backstube versuchen wir jeden Tag, durch Veränderungen beim Bereiten des Teiges, bei seiner Aufarbeitung und beim Backen, diese Blasen „zu zähmen“ und in große Poren zu verwandeln. Dabei soll aber natürlich nicht der eigentliche Brot-Charakter verändert werden.

Nun glauben wir den richtigen Weg im Umgang mit dem Auswuchsroggen gefunden zu haben, der sich völlig konträr zur letztjährigen Ernte verhält.

Wir arbeiten weiter daran und bitten um Ihr Verständnis, wenn zurzeit nicht jedes Brot 100% gelungen ist. Da der Fehler im Laib ist, ist ein Aussortieren der Ware unmöglich.



Wir hoffen es schnell wieder in den Griff zu bekommen.

Vielen Dank!

IGV-Prüfung

Wir haben in den Kalenderwochen 38 bis 42 erneut Brote bei der IGV untersuchen lassen.

Das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) hat uns für folgende Brote die Höchstpunktzahl von 5,0 gegeben:

- Bauernbrot 2kg
- Dinkel-Früchtebrot
- Kürbiskernbrot
- Uckermarker
- Dinkelbrot 100%
- Dinkel-Rosinenbrot
- Möhre-Walnuss-Brot
- Waldviertler

Prüfungszertifikate können bei uns angefordert werden.

Mit freundlichen Grüßen
Uli Schmidt
23. Oktober 2017
e-mail: schmidt@landbrot.de