

Gutes Brot, verdient die perfekte Lagerung:

Qualitativ gutes Brot kann man ohne grosse Einbussen auch in den Tagen nach dem Kauf noch konsumieren und geniessen. Vorausgesetzt, es wird richtig gelagert.

Worauf es bei der Lagerung ankommt

Wichtig ist, das Brot aus der Plastiktüte zu befreien. Da es darin zu schwitzen anfängt, bildet sich schneller Schimmel. Außerdem bleibt die Kruste so nicht knusprig. Auch eine Papiertüte muss entfernt werden, weil das Brot darin eher austrocknet. Nun kann der Laib im Ganzen in den Stoffbeutel gepackt werden. Da dieser luftdurchlässig ist, aber auch genügend Feuchtigkeit speichert, bleibt die Qualität gut erhalten. Entscheidend ist auch die Raumtemperatur: Das Zimmer sollte nicht mehr als 18 bis 22 Grad warm sein.

Die Haltbarkeit des Brotes hängt zudem von der Getreidesorte ab. Während Roggen- und Vollkornbrote länger Feuchtigkeit speichern können, trocknen Weizen- und Dinkelbrote rascher aus. Wer also den vollen Genuss von hellem Brot haben möchte, kommt um den baldigen Verzehr bzw. das häufigere Nachkaufen nicht herum – unabhängig von der Aufbewahrungsmethode.

Weitere Vorteile von Brotbeuteln

Die Umweltfreundlichkeit von eigenen Beuteln aus Stoff ist ein bedeutender Aspekt. Am besten ist dieser schon beim Einkauf mit dabei, um das Brot bereits beim Bäcker in den Beutel packen zu können. Da er immer wieder benutzt werden kann, fällt unnötiger Verpackungsmüll weg. Alternativ lässt sich der Stoffbeutel auch für den Transport von Obst und Gemüse oder anderer verpackungsfreier Ware nutzen: Walnüsse beispielsweise oder Produkte aus Unverpackt-Läden. Zudem leisten Sie einen grossen Beitrag zu «Foodwaste». Wir alle werfen weniger Brot weg, da es in dem Stoffbeutel länger haltbar ist. Sie sparen, da sie kein Brot mehr wegwerfen. Natürlich darf dann ein gutes Brot auch etwas mehr kosten, sie sparen immer noch.

Reinigung:

Bei 30° ohne Weichspüler waschen und lufttrocknen lassen. Möglichst wenig waschen. Beutel gehen nach dem Waschen und mit der Zeit ca. 10–15% ein.

GUTES BROT IST GESUND

Gutes Brot ist ein wichtiges, wenn nicht das wichtigste Nahrungsmittel seit Jahrhunderten. Die Schweiz steht für hervorragende Brote und eine vielfältige Brotkultur.

Doch leider vernichtet die Industrialisierung nicht nur unsere Brotkultur, auch unser grossartiges Handwerk geht immer mehr verloren. Und noch schlimmer sind die vielen Importbrote und Brötchen. Finger weg von solchen Produkten.

Zusatzstoffe werden beigefügt und mit der neusten Methode in Form von Enzymen. Diese müssen nicht deklariert werden und schon ist wieder eine Gesetzeslücke ausgenützt worden.

Mehl, Wasser, Salz, Mutterhefe (auch Sauerteig genannt) und eine Menge Zeit reichen auch heute noch für ein bekömmliches, schmackhaftes Brot. Haben Sie Ihren Bäcker schon mal nach der Teigruhezeit gefragt? Oder nach den Zutaten?

Wir haben für unseren starken Pirat (unsere neuste Brotkreation) eine Teigruhezeit von 24 Stunden als ideal empfunden. So lagern wir unseren Liebling nicht mehr bei kühlen 5°C sondern bei angenehmen 22°C. So kann sich unsere selbstgezüchtete Mutterhefe perfekt vermehren und es bildet sich ein wunderbares Brotaroma.

Tue Gutes für deinen Körper und vergiss das Märchen: Brot sei ungesund und mache dick. Dies stimmt so einfach nicht. Sondern konsumiere nur gutes Brot.

Mehr erfahren Sie unter www.piraten-beck.ch

Wir beraten Sie gerne, deine Piraten-Beck-Crew

WELLNESS ANGEBOT «DER STARKE PIRAT»



Ruhezeit 24 Stunden
Aroma pur
natürliche Rohstoffe

