



Wenn Sie ihr Brot kaufen, können Sie nichts mehr ändern. Deshalb ist die Wahl des Bäckers so wichtig!

Wie entsteht ein Beck Meier Brot

Worauf es ankommt.....

Wir vom Beck Meier fertigen nach der alten klassischen Form der langen direkten Triebführung unser Brot, allerdings in einer bedeutend weiterentwickelten Variante.

Dabei ist die Ressource Mensch von Beginn weg unersetzlich:

Sowohl Korn, Mehl, Wasser wie auch die Hefe sind Naturprodukte mit nie genau den gleichen Eigenschaften. Unterschiedliche Herkunftsregionen, verschiedene Erntequalitäten beeinflussen den Bäcker. Eine betonierte Formel mit fixem Ablauf wird nie ein maximales Gebäck geben. Sondern nur mit viel Liebe, Aufmerksamkeit, Sachverstand und viel Gefühl kann sich ein reifes und gutes Brot entwickeln. Bei dieser Arbeit bestimmt die Natur den Zeitrahmen.

Der Teig wird sorgfältig, aber intensiv geknetet. Am Stock wird der Teig 30 min lang entspannt und eine Vorreife beginnt. Unser Teig entwickelt sich –kontrolliert- während einer Gesamtdauer von 18-20 Std.. Um dann bei vollendeter Reifung und Quellung gebacken zu werden. So lange geht das, werden sich einige fragen?

Während dieser Zeit mit genau kontrolliertem, kontinuierlichem Gärklima quillt das Mehl optimal auf. Das bedeutet: Beste Aufschlüsselung der Naturkraft. Und durch den ebenfalls zeitbedingten Abbau der natürlichen Phytinsäure im Mehl können die enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine vom Organismus optimal aufgenommen werden.

Das Resultat dieser sorgfältigen Reifung ist ein absolut natürliches und bekömmliches Brot mit vollendeter Geschmacksvielfalt und langer Feuchthaltung.

Und die Herstellung eines solchen Brotes kommt ohne jegliche Backhilfsmittel aus!!

Beck Meier Brot ist gesund und gut: Ohne Konservierungsmittel, ohne Feuchthaltemittel und ohne Geschmacksverstärker.

Wo liegen die grossen Unterschiede?

Gegenüber dem normalen Brot profitiert das Meier-Brot von der natürlichen Mehrfachkulturhefe die sich während dem langen Gärprozess entwickelt. Sie ist sehr heikel und verlangt deshalb viel Pflege. Ausserdem sind die Teigmengen grösser und damit eine feinere Abstimmung möglich. Wahrscheinlich kneten wir den Teig auch etwas länger, und haben die Möglichkeit der kontrollierten langen Triebführung. Beim Backprozess lassen sich die Temperaturen genauer und feiner regeln.

Gegenüber dem Branchenstandart arbeitet die Bäckerei Meier bekannterweise auf natürlicher Basis und nutzt die von uns gepflegte lange direkte Triebführung mit kontrollierter Gärung. Dies verlangt ein Höchstmass an Fachkompetenz und täglichem, persönlichen Einsatz. Das die Bäckerei Meier entgegen dem Trend ausschliesslich Eigenprodukte anbietet, ist für den Kenner selbstverständlich.

So richtig massiv werden die Unterschiede zum industriell hergestelltem Brot. Wo alles dem absoluten Zeitraffer und dem Preisdruck unterstellt wird. Wo der Teig nur noch lieblose Masse, maschinell gewürktes Naturmaterial ist.

Ein Meier-Brot hat Zeit. Es hat eine Entwicklung, eine Reifung, ein gesundes und vollständiges Quellen des Mehles und eine natürliche Geschmacksentwicklung hinter sich. Nur so entfaltet das Korn seinen wahren Naturwert. Unsere feinen Brote, aber vor allem wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in der frischesten Bäckerei der Region.