



Roggen und Schwarzbrot

Autoren: Rita Kichler, Helmut Reiner

21,0 x 24,0 cm, 192 Seiten,

durchgehend farbige Bilder

Pustetverlag, Hardcover mit SU

€ 25,00/sFr 30,20

ISBN: 978-3-7025-0743-5

Duftendes Schwarzbrot! Wer kann da schon widerstehen? Und gerade der Roggen erlebt als grundlegende Zutat von Schwarz- und Bauernbroten eine wahre Renaissance in der Genusskultur. In einer Zeit, in der allenthalben die Schnelligkeit der Produktion und des Konsums einen unrühmlichen Höhepunkt erreicht hat, verfügt Österreich zum Glück noch immer über ein gutes Netzwerk von Anbauern, Müllern und Bäckern, die seit Generationen bewährte Techniken erhalten, weitergeben und gemeinsam daran interessiert sind, die Qualität dieses Grundnahrungsmittels hochzuhalten. Im Mittelpunkt der Brotherstellung steht der natürliche Sauerteig, der dem Schwarzbrot den charakteristischen Geschmack verleiht. Besonderen Einfluss auf die Qualität von Schwarzbrot hat der Backofen. Uralte Backöfen werden aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt und wieder in Betrieb genommen. Mit Holzfeuer wird bestes Brot gebacken.

Die Autoren schreiben kenntnisreich über die Geschichte des Getreides, über die Sorten, den Anbau, die Pflanze selbst und deren Verarbeitung. Neben 20 Brotrezepten zeigen sie auf, wie Brot mit anderen Lebensmitteln kombiniert werden kann, um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten.