



DE-ÖKO-006

VOLLKORNBÄCKEREI
Rasche
NATURKOST

**KOMM
BÄCK**

Das Beste von gestern für
ein herzhaft knuspriges
Dinkelbrot von heute.

Verfeinert mit Molke vom
Biohof „Wendland Ziege“



www.vollkornbaeckerei-rasche.de

UNSER PLAN:

Wir wollen Überproduktion vermeiden und die dennoch unvermeidlichen Reste sinnvoll wiederverwerten. Ebenso soll die bei der Käseproduktion anfallende wertvolle Molke eine würdige Aufgabe finden.



Jochen Rasche

Foto: Annett Melzer

DIE UMSETZUNG:

Nicht verkauftes Brot wird zerkleinert, geröstet und mit der Molke zusammen angesetzt. Wenn alles gut durchgezogen ist und die Milchsäurebakterien ihren aromatischen Beitrag geleistet haben, wird der Ansatz dem neuen Dinkel-Brotteig zugegeben.

DAS ERGEBNIS:

Ein lecker saftiges Krustenbrot mit langer Frischhaltung und einem einzigartigen Aroma. So funktioniert lokale Zusammenarbeit von Biobetrieben, bei der die Liebe durch den Magen geht.

Wohl bekomm's!



**Markus, Sören
und Veronika Obermayer
vom Hof Wendland Ziege**



DE-ÖKO-006