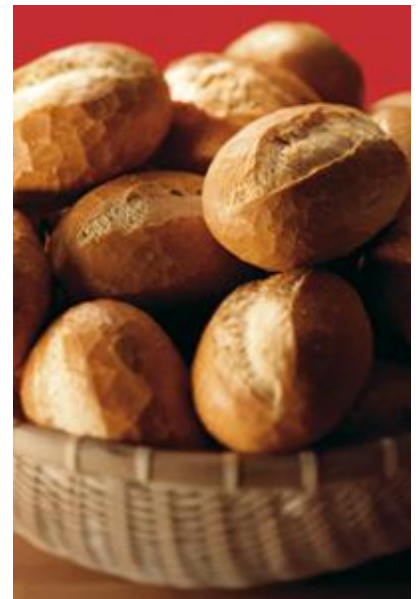


Unsere Kamps Schnittbrötchen – bei jedem Wetter gekonnt gebacken

WISSEN SIE EIGENTLICH, WARUM UNSERE SCHNITTBRÖTCHEN SO KNUSPRIG UND AROMATISCH SIND? UND WAS HAT DAS WETTER MIT DEM GANZEN ZU TUN? HIER ERFAHREN SIE, WAS DIE KAMPS SCHNITTBRÖTCHEN ZU ETWAS GANZ BESONDEREM MACHT UND WIE UNSERE KAMPS HANDWERKSBACKER FÜR JEDES WETTER GEWAPPNET SIND...

Wir fragen Torsten Skott, Produktionsleiter in der Handwerksbäckerei Schwalmtal: „In unseren Schnittbrötchen stecken viele gute Zutaten, wie Weizenmehl, Salz, Wasser, Malz und Hefe. Damit der Brötchenteig im Sommer wie im Winter perfekt aufgeht, muss die Rezeptur je nach Wetterlage angepasst werden. Vor allem bei Hefe gibt's hier große Unterschiede. Je kälter das Wetter, desto mehr Hefe. Je wärmer, desto weniger. Damit die Kruste des Brötchens beim Backen knusprig aufbricht, verpassen wir den fertig geformten Brötchen- Teigling ihren typischen Schnitt, dem sie auch ihren Namen verdanken.

Dann haben sich die Brötchen einen Aroma- Schlaf verdient. Mindestens zwölf Stunden müssen sie ruhen, um ihren Geschmack zu entfalten und richtig aufzugehen. Bei warmem Wetter funktioniert das besonders gut, wenn wir die Temperatur in den Kühlhäusern senken. Und ist die Luftfeuchtigkeit laut Wetterbericht gering, geben wir mehr Feuchtigkeit in Form von Wasserdampf in die Kühlhäuser. Im Anschluss kommen die Brötchen- Teiglinge frisch und gekühlt in die Bäckereien, wo sie im Ofen knusprig und goldgelb gebacken werden. Sie verströmen einen so appetitlichen Geruch, dass die Kunden schon von weitem angelockt werden.“ Sie auch?



Film zum Thema „Schnittbrötchen“ ansehen

[zurück](#)

