

Weltmeister -gewürz

das außergewöhnliche Brot- und Brötchengewürz

Individuelle Aromatisierung von Backwaren

Es gehört zu den noch immer ungelösten Rätseln des deutschen Bäckerhandwerks, warum erst relativ wenige Betriebe gewürzte Brötchen im Angebot haben. Denn obwohl Gewürze eine in der Regel kostengünstige, unaufwändige und insbesondere individuelle Möglichkeit sind, den Gebäckgeschmack zu verändern, haben viele Bäckereien diesen Weg noch nie ausprobiert.

Gewiss: Die vorherrschende Meinung, dass „Gewürz“ das typische (bayrische) Brotgewürz meint, das mit den Inhaltsstoffen Kümmel, Fenchel, Anis und Koriander selbstverständlich nicht jedermanns Geschmack ist, trägt zum zögerlichen Einsatz von Gewürzen beim Handwerksbäcker bei. Hier bieten wir mit unserer Range ansprechende Alternativen.

Wie wird Weltmeister-Gewürz hergestellt?

Die frisch gemahlene Gewürze werden, zusammen mit dem Rapskern-Mehl und dem fermentierten Roggenmalz homogen vermischt und in Eimer abgefüllt.

Wie wird Weltmeister-Gewürz verwendet?

Die Zugabemenge beträgt für eine intensive Würznote 2% auf GME (200g auf 10kg Mehl). Bereits mit 0,5% kann man eine angenehme Abrundung der Backwaren erzielen.

Bekannt aus den „Weltmeister-Brötchen“, die vor vielen Jahren mit einer Würz-Komponente mit diesem Geschmack auf den Markt kamen, kann man nun auch ohne Backmischung den gleichen Charakter erzielen.

Außer für Brötchen eignet sich das Weltmeister-Gewürz auch wunderbar für Spezialbrote (z.B. Kartoffelbrot) oder Partygebäcke.

Die Vorteile von Weltmeister-Gewürz auf einen Blick

- besondere Geschmack
- für Brote, Brötchen und Partygebäcke
- inkl. Roggenmalz für die passende Krumenfarbe
- individuelle Akzente für das Backwaren-Sortiment

Die Zutatenliste von Weltmeister-Gewürz

Rapskerne, Senfsaat, Roggenmalz, Cumin, Bockshornklee, Pfeffer