

SPEZIALBROTE

Vielleicht hast du dich mal gefragt: „Was macht ein Spezialbrot eigentlich zu einem Spezialbrot?“ Da gibt es verschiedene Dinge.

Das Erste wäre durch eine spezielle Zutat. Eine spezielle Zutat kann sein: Saaten, Nüsse, es kann zum Beispiel auch Produkte tierischen Erzeugnisses sein, wenn du zum Beispiel Speck mit rein machst oder Käse oder auch Quark oder Ähnliches.

Es kann aber genauso durch eine spezielle Aufarbeitung sein. Aufarbeitung, vielleicht kennst du das sogenannte genetzte Brot, das macht man im Süden von Deutschlands. Das ist ein Brot, das einfach nur mit nassen Händen aus einem Kessel raus abgewogen wird und direkt so dann in den Ofen gegeben wird, was rustikal aufreißt.

Ebenso kann ein Spezialbrot auch durch ein spezielles Backverfahren sein, wie zum Beispiel ein Holzofenbrot oder vielleicht kennst du auch das Pumpernickel, das relativ lange gebacken wird für mindestens 16 Stunden und dadurch die charakteristische, malzige, aromatische und vor allem auch dunkle Krume bekommt.

Das Ganze machte ein Brot zu einem Spezialbrot. Es gibt zum Beispiel beim Spezialbrot auch ganz verschiedene Leitsätze, die dir auch genau vorgeben, dass wenn du zum Beispiel ein Brot mit Saaten machst, dass eben eine gewisse Prozentzahl an Saaten enthalten sein müssen, dass du dieses Brot überhaupt zum Beispiel Leinsamenbrot nennen darfst oder auch eine gewisse Prozentzahl an Quark enthalten sein muss, damit das Brot ein Quarkbrot sein darf, so wie beim Pumpernickel zum Beispiel drin steht, dass es mindestens 16 Stunden gebacken sein muss.