

# Sauerteig bei Meyer Mönchhof – Der Inbegriff von Tradition & Handwerk

Wir, die Bäckerei Meyer Mönchhof, backen unsere Brote mit unserem hauseigenen Natursauerteig. Mit viel Liebe, regionalen Zutaten und handwerklichem Geschick entsteht eine äußerst wichtige, traditionelle Aromavorstufe für unsere Brote.

Doch was ist eigentlich Sauerteig und warum verwenden wir ihn? Diese Fragen wollen wir Euch im Folgenden beantworten.

## Was ist Sauerteig?

Sauerteig wird häufig als Inbegriff für Tradition und Handwerk gesehen, wenn es um das Thema Brotbacken geht.

Sauerteig ist ein gesäuerter Teig, der aus Mehl und Wasser sowie der Zusammenarbeit von Milch- und Essigsäurebakterien sowie Hefen entsteht. Der klassische und in Deutschland traditionsreichste Sauerteig ist ein Roggensauerteig, jedoch lassen sich auch Sauerteige aus Weizen oder Dinkel herstellen.

Ein Teil des reifen Sauerteigs wird als Anstellgut für den neuen Sauerteig entnommen. Dem Anstellgut wird anschließend Mehl und Wasser zugegeben, welches als „Nahrung“ für die Milchsäurebakterien und Hefen dient, damit sich diese vermehren und ihr charakteristisches Aroma bilden können.

Erst nachdem unser Bäckermeister nach gründlicher Prüfung den Sauerteig für reif befunden hat, darf dieser in unseren Teigen verwendet werden.



## Welche Vorteile hat die Verwendung von Sauerteig?

- Sauerteig macht Roggenmehl backfähig – denn ohne Säure kann Roggenmehl nicht zu einem lockerem Brot verbacken werden
- lange Teigführung und Reifezeit des Sauerteigs veredeln den Brotcharakter
- sorgt für eine gut gelockerte, elastische und saftige Brotkrume
- bessere Schnittfähigkeit der Brote
- Brotgenuss mit Aroma und Geschmack
- längere Frischhaltung und Lagerfähigkeit von Brot mit Sauerteig

Wie ihr seht, erfordert Brotbacken mit Sauerteig viel Zeit, große Sorgfalt, gute Fachkenntnisse und eine lange Erfahrung, wie wir sie bei der Bäckerei Meyer Mönchhof seit Jahrzehnten anwenden. Letztendlich zahlt sich dieser Aufwand in vielfacher Hinsicht aus.

Durch den Einsatz unseres hauseigenen Sauerteigs, weiterer regionaler Zutaten und bester Handwerkskunst verleihen wir unseren Broten tagtäglich einen aromatischen, abgerundeten, unverwechselbaren Geschmack und eine hohe Qualität.

Probiert und überzeugt euch selbst davon!