gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Brotmischungen für den Grill

Brotbackmischungen ohne chemische Zusatzstoffe: Das war das Ziel hinter den Monolith Brotbaukästen / Foto: Monolith

Brot auf dem Grill zu backen, ist ein eher neuer Trend, der sich wachsender Beliebtheit erfreut. Ab sofort hat Monolith daher sechs verschiedene Brotbackmischungen im Sortiment. Für experimentierfreudige Profi-Griller lassen sich alle Brotbackmischungen kreativ weiterentwickeln und sowohl auf dem Grill als auch im Backofen zubereiten. Entwickelt wurden die Brotbackmischungen mit dem Kochprofi und Monolith Markenbotschafter René Kalobius und dem Backwarenunternehmen Hellmich. An die Mischungen wurden hohe Qualitätsansprüche gestellt. So sind die Zutaten in allen Brotbaukästen zu 100 Prozent natürlich und für Allergiker oder ernährungsbewusste Genießer geeignet.
Zudem setzt man auf die Verwendung hydrothermisch behandelter Grundstoffe, die den Backmischungen zu Eigenschaften verhelfen, die in der Vergangenheit nur durch Zugabe von künstlich hergestellten Zusatzstoffen erreicht wurden. Es ergibt sich eine verbesserte Wasseraufnahme und damit verbundene Mischbarkeit der Grundstoffe. Das bedeutet eine verkürzte Knetzeit, zudem werden Haltbarkeit und Volumen der fertigen Brote positiv beeinflusst. Die Natur-Backmischungen kommen ohne Zusatzstoffe aus.