Haueter
Slow Bread

Der Lohner
reines UrDinkelbrot

Der Berg und das Brot. Beide zerfurcht, eckig und kantig. Unserer Bäcker grosser Stolz ist die knusprige Kruste, die wir durch zweimaliges backen erhalten. Das kräftige und eher herbe Innenleben des Lohners passt wunderbar zu Hartkäse... Was sagen wir da, es passt zu allem anderen auch.

Zutaten UrDinkel Ruchmehl,
Salz, Wasser,
wenig Hefe, Sauerteig,
gerösteter UrDinkel
und sonst nichts **Triebfühurng**
24-48h im Klimaraum