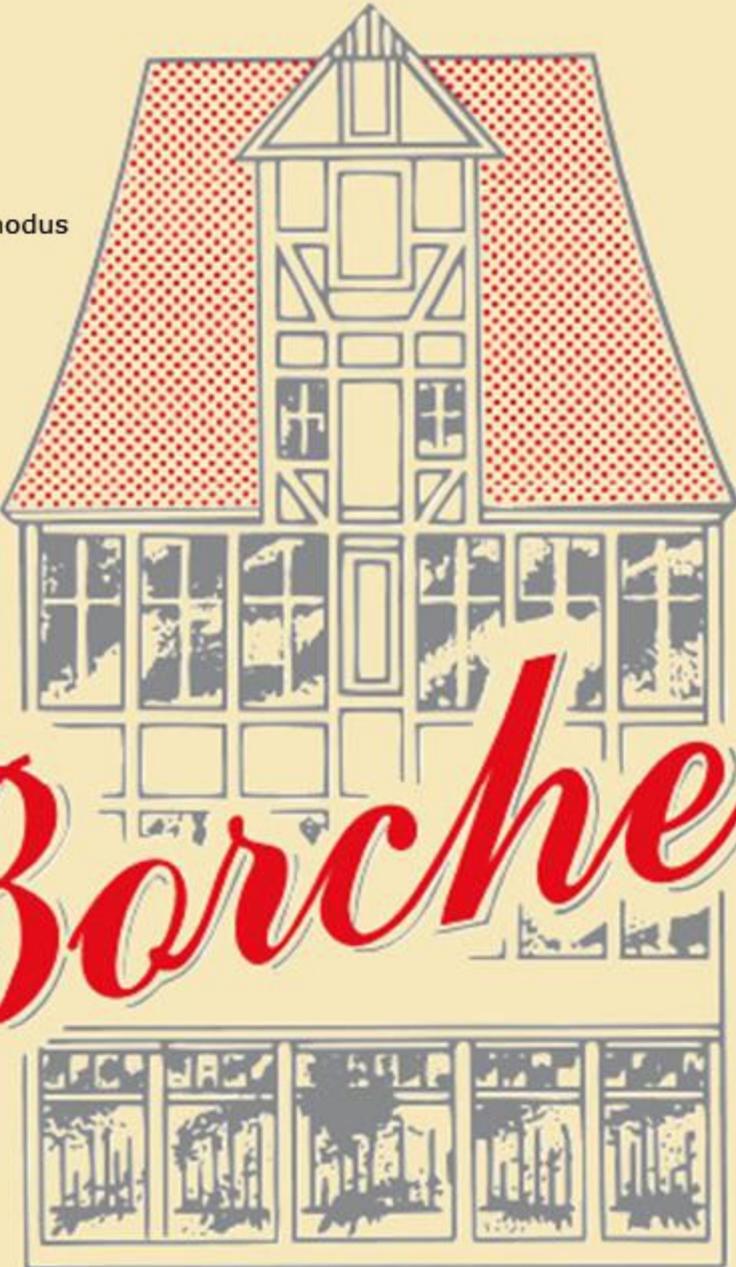


**Präsentation starten
im Acrobat Reader**

Menü: Anzeige - Vollbildmodus
oder Tasten: STRG+L



Borchers

Althannoversche Spezialitätenbäckerei seit 1847



Hannoversches Gersterbrot

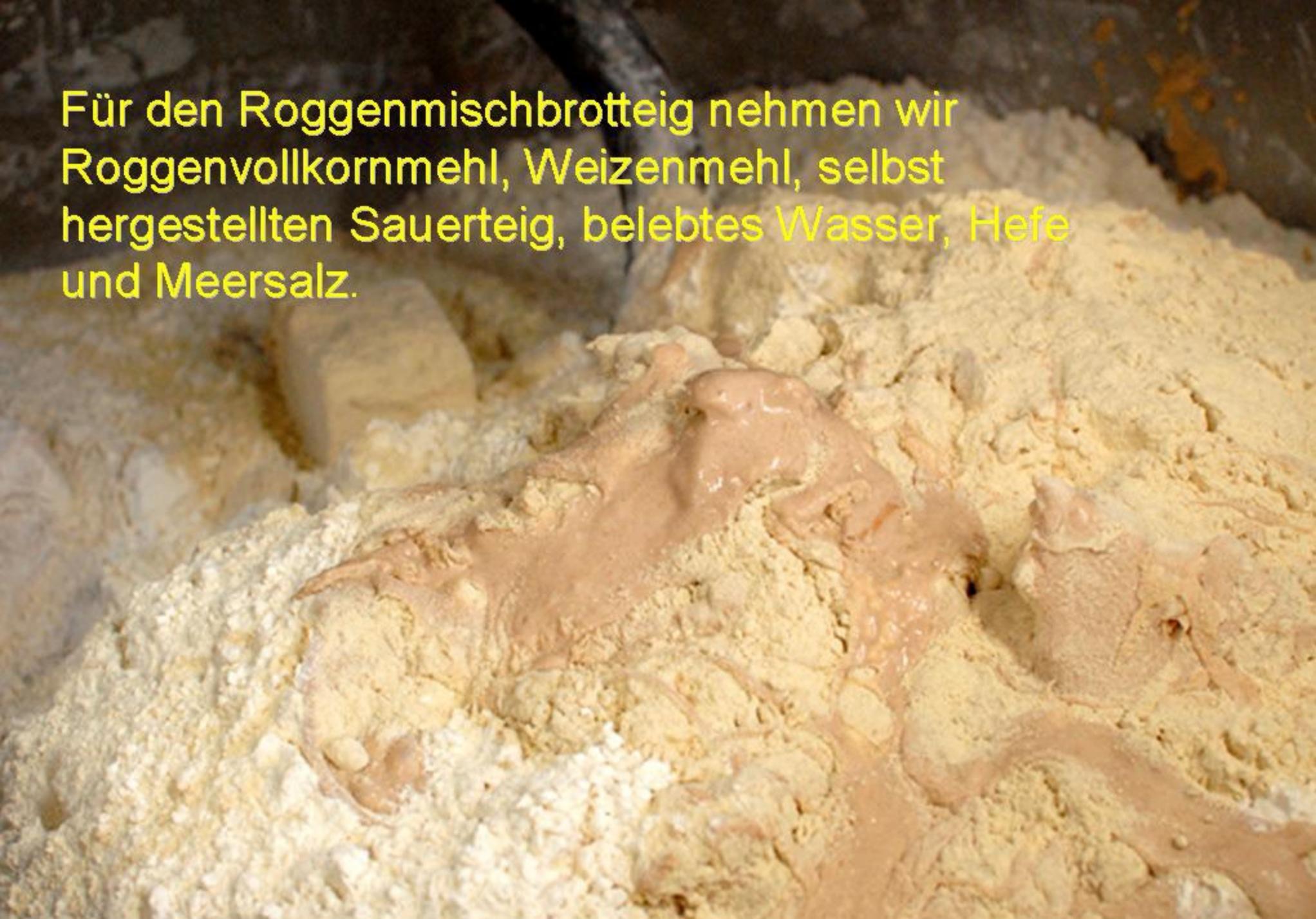
Traditionelles Handwerk

Überlieferte Familienrezeptur

Ein uraltes Backverfahren

Althannoversche Spezialitätenbäckerei seit 1847

Für den Roggenmischbrotteig nehmen wir Roggenvollkornmehl, Weizenmehl, selbst hergestellten Sauerteig, belebtes Wasser, Hefe und Meersalz.



Unser Brot ist selbstverständlich frei
von jeglichen Zusatzstoffen, Farb- und
Konservierungsmitteln



Nach dem Kneten und einer kurzen Reifezeit
ist der Teig fertig.



Nach dem die
richtige Teigmenge
abgewogen wurde ...



... werden die Teigstücke
von Hand in Form
gebracht.



Nach dem „Aufmachen“ (Formen) bekommt der Teig wieder eine Ruhepause, damit er sich entspannen und reifen kann.

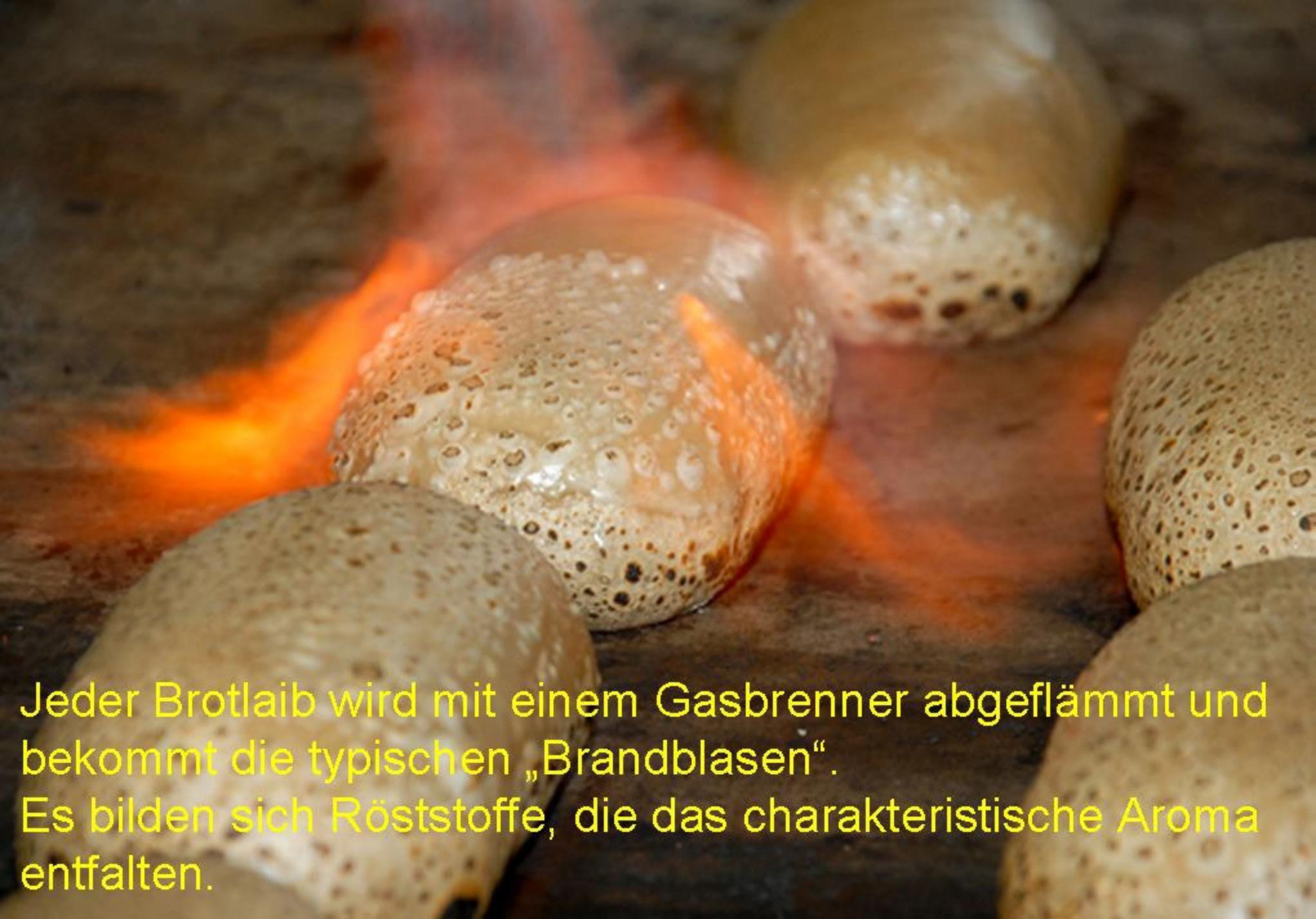




Dann bestreichen wir die Teiglinge mit einer Mehlschlämme und backen sie ein paar Minuten an. Dabei bekommen Sie eine feine Haut.

Das eigentliche „Gerstern“ ist das Flämmen der Brotlaibe unter einer offenen Flamme.





Jeder Brotlaib wird mit einem Gasbrenner abgeflämmt und bekommt die typischen „Brandblasen“.
Es bilden sich Röststoffe, die das charakteristische Aroma entfalten.

Während der folgenden Ruhezeit entwickelt die Hefe, neben zahlreichen Aromavorläufern, die notwendige Lockerung der Krume.





Die Brotlaibe werden jetzt mehrmals oben, an einer Seite und zweimal in der „Sohle“ eingeschnitten. Dadurch wird die spätere, eckige Form unterstützt.

Erst wird die Oberfläche
mehrmals, ...





... die Sohle zweimal mit einem
scharfen Messer eingeschnitten ...

... dann werden die Laibe dicht an dicht in die Backkästen gelegt und bekommen wieder eine Ruhepause. Jetzt vollendet die Hefe die Lockerung, dabei entstehen weitere wertvolle Aromastoffe.



Nach etwa 1½ Stunden Backzeit ist das Gersterbrot fertig. Die Kruste wirkt jetzt wie ein Frischetresor, der die zarte Krume schützend umschließt und für eine tagelange Frische sorgt.



Bei offiziellen Brotprüfungen wird
unser „Gerster rustikal“ und
unser „Gersterbrot“
immer wieder mit Gold ausgezeichnet.



ZERTIFIKAT

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Althannoversche Spezialitätenbäckerei Borchers

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten.

Mit Gold wurden bewertet:

Gersterbrot

Opa Schorse's Uriges

Hafer - Dinkelbrot



ZERTIFIKAT

Das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) hat eine sensorische Qualitätsprüfung durchgeführt. Das Unternehmen

Althannoversche Spezialitätenbäckerei Borchers

hat dabei für seine Produkte folgende Auszeichnungen erhalten.

Mit Gold wurden bewertet:

Gerster rustikal

Schusterjunge

Als altes hannoversches Familienunternehmen
sind wir auf diese Brotspezialität
besonders stolz.







Besuchen Sie uns in Hannover:

Hildesheimer Straße 44

Alte Döhrener Straße 28

Am Graswege 29

Schlägerstraße 42 (im Edeka Aktiv Markt)

Lister Meile 33