

GRILLOWANIE

Z PIECZYWEM
NAJLEPSZEJ JAKOŚCI



Najwięksi miłośnicy wyjmują go, gdy tylko słońce wyjrzy zza chmur. Ale większość czeka na cieplejsze temperatury wczesnego lata, aby wyjąć grilla z piwnicy, wyczyścić go i ułożyć na nim pierwsze steki. Poza mięsem i warzywami, w nadchodzącym sezonie grillowym ważną rolę odegra w szczególności pieczywo. Jak pokazują pomysły firmy backaldrin piekarze mogą tutaj wykazać się wielką kreatywnością.

Klasykiem sezonu grillowego jest oczywiście bagietka z mąki pszennej. Jeśli jednak chcesz, aby koszyk z pieczywem był nieco bardziej atrakcyjny i kolorowy, warto użyć kurkumy, żyta lub orkiszu, albo spróbować włoskiej ciabatty – z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie.

DLA ŁASUCHÓW

backaldrin pomyślał również o czymś dla miłośników słodkości: po prostu umieść żeliwną patelnię na grillu zamiast na kuchence. Nieważne, czy jest opalany gazem, węglem czy drewnem, bo danie z Wiener BiskuitMix na pewno się uda. Produkt pozwala na szeroki wachlarz receptur i jest łatwy w użyciu. Oprócz ciast i roladek możesz z niego stworzyć smaczny Kaiserschmarrn - idealny na grilla w ogrodzie. Dzięki tej mieszance jeden z najsłynniejszych deserów kuchni austriackiej staje się cudownie puszysty.

DLA PIKANTNOŚCI



RoggenMix (Mieszanka żytnia)

Delikatna, długo utrzymująca się skórka i miękki, soczysty miększ - to cechy, które łączy w sobie RoggenMix przetwarzany w "Roggen Twister" (żytni twister). W razie potrzeby delikatnie skręconemu ciastu można również nadać indywidualną nutę przyprawową i smakową. Ale także bez przypraw doskonale komponuje się z potrawami z grilla.

KurkumaMix

Grillowana bagietka inaczej? Możesz to zrobić za pomocą mieszanki kurkumy. Nie tylko dlatego, że kolor po prostu przywodzi na myśl lato i słońce, ale także dlatego, że smak jest wyjątkowy. Przyprawa, która pochodzi z Azji Południowej, jest jednocześnie łagodna i pikantna i nadaje każdemu wypiekowi wyjątkowy akcent. Jeśli masz ochotę na coś bardziej egzotycznego, do chleba można również użyć płatków pomidorowych lub czarnych oliwek. Nawiasem mówiąc, mieszanka ta jest również idealna do pysznej focacci.



CiabattaMix 10 %

Ciabatta najlepiej komponuje się z sałatką, która jest elementem każdego dobrego grillowego wieczoru. Ciasto jest łatwe w obróbce i charakteryzuje się chrupiącą skórką i zazwyczaj dużymi porami.

Włoski klimat
na stole dzięki
Ciabacie

Premium Weizen OP

Różnorodność kształtów w koszyku z pieczywem na grilla daje tzw. Grilltaler, który też pysznie smakuje. Zawdzięcza to wysokiemu udziałowi zakwasu pszennego w Premium Wheat OP, który nadaje mu tradycyjny i autentyczny smak oraz elastyczny miękisz. Aby uzyskać dodatkowy efekt, posyp ten wyjątkowy produkt z czystą etykietą sezamem i czarnuszką.



Dinkerl 100 %

Dinkerl Seele nie zawiera mąki pszennej, ale charakteryzuje się dużą zawartością ziaren i nasion - bogata alternatywa dla normalnej bagietki. Miękisz jest soczysty i mięsisty oraz długo zachowuje świeżość. Idealny dodatek do potraw z grilla, zwykle zostaje coś na drugi dzień.



POMYSŁ NA PRZEKĄSKĘ NA WIECZÓR GRILLOWY

Klasyczny burger

Dodatki

4 kawałki zmielonej wołowiny
8 plastrów sera Cheddar
2 ogórki konserwowe
Rucola lub sałata zgodnie z życzeniem
Sos Barbecue

Przygotowanie

Zgrilować wołowinę, odłożyć z bezpośredniego grzania, przykryć jednym plasterkiem sera i pod przykryciem sprawić, żeby ser się roztopił. Burger-Bun przekroić na pół i położyć na grilla. Następnie dolną część obłożyć sałatą, położyć na to wołowinę i dodatkowy plaster sera, plastry ogórka, a następnie połączyć sosem.

Dobre Pieczywo można uszlachetnić na wiele różnych sposobów. backaldrin ma kreatywne pomysły na każdy gust.