



12.04.2023
PRESSEINFORMATION

BBQ mit Brot in bester Qualität von backaldrin

Rezeptideen für den perfekten Grillabend

Die Temperaturen gehen in die Höhe und damit die Motivation, wieder mehr im Freien zu unternehmen. Auch das Kochen verlagert sich bei vielen nach draußen: Anstatt das Backrohr einzuschalten, wird der Grill angeheizt. Brot und Gebäck sind dabei beliebte Beilagen, weshalb backaldrin zahlreiche Brotideen und Rezepte für die Grillsaison zu bieten hat.

Knoblauch- und Kräuter-Baguette sind die gängigen Klassiker. Wird gegrillt, kommen sie wohl so gut wie überall auf den Tisch. Dabei muss es jedoch nicht bleiben, denn es gibt zahlreiche Alternativen, mit denen man den Brotkorb am BBQ-Abend vielfältiger gestalten kann – und das fängt schon beim Korn an. So kann man statt auf Weizengebäck etwa auch auf Dinkel oder Roggen setzen. Dinklerl 100% kommt etwa ganz ohne Weizenmehl aus, dafür ist es mit einem hohen Körner- und Saatenanteil besonders reichhaltig. Der perfekte Mix für Focaccia oder Dinklerl Seelen. Mit dem RoggenMix wiederum lassen sich schonend gedrehte Gebäcke wie der Roggen-Twister zubereiten. Hat man Lust auf mehr Geschmack, eignet sich Roggen aber auch wunderbar für einen Olivenring.

Italienischen Flair holt man sich hingegen mit dem CiabattaMix 10% auf den Tisch. Das Gebäck passt vor allem zu Salat, der zu jedem guten BBQ-Abend gereicht wird. Neues gibt es für Burger-Buns: Diese werden mit HTK-Soft besonders weich und saftig.

Fruchtige Nachspeisen

Für den Nachtsch sorgt die Natur im Frühling (fast) von selbst: Denn Erdbeeren und auch Himbeeren werden langsam reif. Diese verleihen Schnitten einen Farbtupfer. Den köstlichen Boden dazu liefert backaldrin mit dem Wiener RührMix. Dieser lässt den Kuchen hervorragend flaumig werden und hält dem Gewicht der Früchte und Cremen mühelos stand – so klingt der Grillabend perfekt aus.

Bilder/Bildtexte:

Dinkel-Focaccia © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Mit Dinklerl 100% gelingt eine köstliche Focaccia ganz ohne Weizenmehl.

Himbeer-Erdbeer-Joghurtschnitte © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Der Wiener RührMix von backaldrin sorgt für köstliche Schnitten, die mit Früchten der Saison belegt werden können.

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 8 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter www.backaldrin.com.

Rückfragehinweis:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher

backaldrin The Kornspitz Company

Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83

wolfgang.mayer@backaldrin.com

www.backaldrin.com