

REBKERNBROT

Wanderproviant Weinfelder Schüttelbrot

Das heute so beliebte Schüttelbrot ist ursprünglich aus der Not heraus entstanden. Schüttelbrot ist ein vor allem in Südtirol verbreitetes Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen mit regional verschiedenem Geschmack und Aussehen. Es zeichnet sich durch lange Haltbarkeit aus und wird traditionell zu Wein, Speck oder Käse gegessen. Der Teig des Schüttelbrots wird vor dem Backen durch Schütteln gelockert und in die charakteristische dünne Fladenform gebracht. Diese Form bewirkt, dass das Brot nach dem Backen schnell hart wird und so für längere Zeit aufbewahrt werden kann. Für das Weinfelder Rebkernbrot wurde die Rezeptur ein wenig angepasst, d.h. wir verzichten auf die Beigabe von Anis, Fenchel, oder Kümmel. Stattdessen setzen wir mildere Gewürze ein, sowie Rapsöl. Ganz besonders ist, dass das Weinwegbrot mit einem Anteil Traubenkernmehl hergestellt wird, dieses verleihen dem Brot auch die spezielle Farbe. Das Brot kann bei der **Bäckerei Mohn** einzeln gekauft werden.

