



Brotbaukasten für den Grill

- Brot backen mit den neuen Brotbackmischungen von MONOLITH -

Osnabrück, im Oktober 2018 – Der Duft von frisch gebackenem Brot ist für viele mit schönsten Kindheitserinnerungen verbunden und bedeutet seit jeher Genuss in verschiedensten Varianten. Brot auf dem Grill zu backen, ist in der alten Bäckertradition ein eher neuer Trend, der sich aber stetig wachsender Beliebtheit erfreut.

Ab sofort hat MONOLITH sechs verschiedene Brotbackmischungen im Sortiment, die jedes Griller- und Bäckerherz gleichermaßen höherschlagen lassen:

Das Senfbrot – scharf und sinnlich, mit einer köstlichen Kruste aus Münchner-Kindl-Senf.

Das Malzbrot – herb und vollmundig, das mit einer charmanten Süße warm am besten schmeckt.

Das Maisbrot – knusprig und süß, strahlt es goldgelb und ist innen wunderbar soft.

Das Haferbrot – fein und natürlich, mit hauchdünner Kruste und softer Krume ein echter Genuss.

Das Weizenbrot – leicht und locker, ein echter Klassiker für jeden Geschmack.

Das Kräuterbrot – frisch und aromatisch, das mit einer wattigen Krume überzeugt und mit ausgewählten Kräutern französisches Temperament ins Haus bringt.

Für experimentierfreudige Bäcker, Hobby- und Profi-Griller bringen die MONOLITH Brotbaukästen alles mit, um das Backen zu einem einzigartigen (Geschmacks-) Erlebnis werden zu lassen – alle Brotbackmischungen lassen sich kreativ weiterentwickeln und sowohl auf dem Grill, als auch im herkömmlichen Backofen backen.



So wird aus einem Weizenbrot durch Zugabe von Röstzwiebeln ein deftiges Zwiebelbrot und das Malzbrot lässt sich mit dem persönlichen Lieblingsbier individualisieren. Haselnüsse, getrocknete Tomaten sowie Oliven oder Schinkenwürfel sind gute Kombinationen für alle Brotsorten.

Entwickelt wurden die Brotbackmischungen mit dem Kochprofi und MONOLITH Markenbotschafter René Kalobius und dem Backwarenunternehmen Hellmich, die besonders für ihr „Nur Natur“-Sortiment und innovative Backkreationen bekannt sind. Réne Kalobius erzählt, wie es zu der Brotbalken Idee kam: „Da ich ja neben meinem Beruf als Koch auch leidenschaftlicher Griller und Markenbotschafter für die Monolith Pro Line bin, hatte ich natürlich sehr schnell die Idee, Brote für den Grill zu entwickeln. Gesund, lecker und einfach in der Zubereitung, das war die Grundidee. Mich hat es immer geärgert, dass man in den Supermärkten zwar Brotmischungen kaufen kann, die aber leider daherkommen wie ein moderner Chemiebackkasten.“ Genau das wollten alle Beteiligten ändern und es beschreibt den hohen Qualitätsanspruch, dem die MONOLITH Backmischungen gerecht werden müssen. So sind die Zutaten in allen Brotbalken zu 100% natürlich und bestens für Allergiker oder ernährungsbewusste Genießer geeignet.

Das Grundprinzip, welches die Backmischungen von den am Markt üblichen Mischungen unterscheidet, ist die Verwendung von hydrothermisch behandelten Grundstoffen. Diese verhelfen den Backmischungen zu Eigenschaften, die in der Vergangenheit nur durch Zugabe von künstlich hergestellten Zusatzstoffen erreicht wurden. Es ergibt sich eine wesentlich verbesserte Wasseraufnahme und damit verbundene Mischbarkeit der Grundstoffe. Das bedeutet eine verkürzte Knetzeit und beeinflusst die Haltbarkeit und das Volumen der fertigen Brote positiv. Die MONOLITH Natur-Backmischungen kommen ohne jegliche Zusatzstoffe aus und bieten gleichzeitig ein sicheres und hervorragendes Back-Ergebnis. Dieses lässt sich nicht nur im Grill erzielen, sondern natürlich auch in jedem Haushaltsbackofen.

MONOLITH Geschäftsführer Matthias Otto ist sehr zufrieden mit dem Ergebnis und freut sich über die Erweiterung seines Sortiments „Ich bin für innovative Ideen immer zu haben und die Brotbalken sind für uns die perfekte Möglichkeit ein Produkt auf höchstem Qualitätsniveau für alle Grill- aber eben auch Backbegeisterten zur Verfügung zu stellen.“



Fakten und Inhaltsstoffe

Jeder Brotbaukasten enthält zwei Brote einer Sorte, 2x Backpapier, 1x Holzbackform, Topping und ein Rezept von Rene Kalobius für einen perfekten Dip zum Brot.

Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Inhaltsstoffangabe für das Weizenbrot:

Rohstoffe für den Teig: Weizenmehl (93%), Rohrohrzucker, Speisesalz, Enzyme,

Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Rohstoff für das Dekor: Hartweizen

Kann Spuren von Senf, Sesam und Nüssen enthalten.

Nährwertangaben für das Weizenbrot:

Brennwert: 1468kj/346kcal

Eiweiß: 11,1g

Kohlenhydrate: 71,2g

davon Zucker: 1g

Fett: 1,1g

gesättigte Fettsäuren: 0,2g

Ballaststoffe: 3,5g

Salz: 2,3g

Anleitungen und Rezeptideen:

www.brot-baukasten.de

Über Monolith

Die Monolith Grill GmbH mit Sitz in Osnabrück wurde 2009 von Matthias Otto gegründet. Mit dem Monolith hat der diplomierte Bekleidungstechniker Matthias Otto in jahrelanger Detailarbeit seinen Traum eines vielseitigen und höchst effizienten Keramikgrills verwirklicht, mit dem neben Grillen auch Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren, Niedrigtemperaturgaren und Smoken möglich ist. Grill-Fans wie Spitzenköche schätzen nicht nur den modularen Aufbau des Monolith, sondern auch die Qualität des umfangreich verfügbaren Zubehörs. Mit der ProLine hat Monolith eine eigene Produktlinie für den professionellen Einsatz in der Gastronomie im Programm. <http://www.monolith-grill.eu>

Direktkontakt

MONOLITH GRILL GMBH
Giesbert-Bergerhoff-Str. 56
49076 Osnabrück
Telefon 0541 / 20 19 64 0
info@monolith-grill.de
www.monolith-grill.de

Pressekontakt

Loerke Kommunikation GmbH
Marxsenweg 18
22605 Hamburg
Telefon 040 / 30 99 799-0
info@loerke-pr.com
www.loerke-pr.com