

Hager präsentiert neues Sauerteigbrot mit 48 Stunden Teigruhe

Die Traditionsbäckerei Hager aus St. Pölten bringt ein Sauerteigbrot auf den Markt, das durch 48 Stunden Teigruhe, Steinofenbackung und regionale Zutaten überzeugt.



Hager-Team: Christoph Gross, Abdurahman Yildiz(Lehrling) und Karin-Deutsch formen die neuen Sauerteig-Bröte mit der Hand. © Hager

Ein Brot mit Charakter

Die **Bäckerei Hager**, seit 1907 in Familienbesitz, hat ein neues Sauerteigbrot entwickelt, das Handwerk, Geduld und regionale Wertschöpfung verbindet. Nach vier Monaten Entwicklungszeit ist das Brot nun in allen Filialen erhältlich.

Das Besondere: Der eigens kultivierte **Natursauerteig** mit dem Namen „Sugar Daddy“ bildet die Grundlage für das intensive Aroma. Durch eine Teigruhe von vollen 48 Stunden entsteht eine

lockere Krume, die gleichzeitig lange frisch bleibt.



*Dank neuer, händischer Wickeltechnik ist jedes Hager-Sauerteigbrot ein Einzelstück. ©
Hager*

Handwerkliche Verarbeitung

Jedes Brot wird in der Backstube von Hand geformt. Eine neue Wickeltechnik sorgt dafür, dass jedes Stück ein Einzelstück ist. Gebacken wird traditionell im Steinofen: Die heiße Steinplatte verleiht der Kruste eine kräftige Struktur und feine Röstnoten,

die an echtes Handwerk erinnern.

Tradition seit 1907

Die Geschichte der Bäckerei Hager reicht zurück in die Zeit der k.u.k.-Monarchie. Bereits damals wurde in St. Pölten nach handwerklichen Methoden gebacken – eine Philosophie, die bis heute fortgeführt wird. Maschinen spielen nur eine unterstützende Rolle, der Schwerpunkt liegt nach wie vor auf dem handwerklichen Können der Bäcker:innen.

Übersicht: Das neue Sauerteigbrot von Hager

Merkmal	Details
Teigruhe	48 Stunden Langzeitführung
Sauerteig	Eigenentwickelter Natursauerteig „Sugar Daddy“
Verarbeitung	Von Hand geformt, neue Wickeltechnik
Backart	Steinofen, kräftige Kruste, feine Röstnoten
Zutaten	Überwiegend regional, ohne Fertigmischungen und Konservierungsstoffe
Erhältlich ab	8. September in allen Hager-Filialen

Ein Beitrag zur regionalen Brotvielfalt

Mit dem neuen Sauerteigbrot setzt die Bäckerei Hager ein Zeichen für handwerkliche Tradition und Regionalität. In einer Zeit, in der viele Betriebe auf Fertigmischungen setzen, bleibt Hager der Philosophie treu, täglich frisch und ausschließlich mit hochwertigen, heimischen Rohstoffen zu arbeiten.

Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers und Landwirte ist dieses Beispiel auch ein Signal, wie durch konsequente Qualitätsorientierung und Kooperation mit regionalen Partnern Mehrwert geschaffen werden kann.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at