

Настоящий хлеб ручной работы

Современный мир не выживет без техники. Но ни один автомат не сможет сделать человеку вкусно, потому что не знает критериев, не располагает рецепторами, залитыми удовольствием от хорошей еды. Всё самое лакомое по сей день готовится человеческими руками. Особенно хлеб, который мы постоянно покупаем, привычно досадуя, что мякиш крошится, корка покрывается налётом, а вкус отдаёт китайской лапшой.

Но настоящий хлеб по-прежнему можно купить у "Булочника". Сеть его производств выпекает хлеб ручной работы и кондитерские изделия, которые вы должны срочно продегустировать. На их фоне магазинные буханки и сладости кажутся пластиковым муляжом, иногда радующим глаз, но не желудок.

Секрет настоящего хлеба "Булочника" прост - отличная алтайская мука, вода, соль, опара и ни грамма пищевых добавок, консервантов и красителей. Пшеничный хлеб получается действительно белым, ржаной - вовсе не чёрным, с золотисто-коричневой корочкой и серым мякишем. Тесто ставится на опаре, булки формируются вручную и высаживаются в печь строго по времени. Зазеваешься и получишь неподнявшуюся или опавшую булку.

Лучший способ сравнить и понять, как изготовлен хлеб, который вы постоянно едите - сжать буханку. Если она проминается до корок и тут же восстанавливает форму, значит слеплена на дрожжах и разрыхлителе, да и весить такая булка будет гораздо меньше, чем кажется на вид, потому что заполнена воздухом.

Молоко, яйца, творог от местных производителей используются "Булочником" для вкуснейшей выпечки и пирожных, в которых из усилителей вкуса можно найти только какао, орехи и ягоды. Такие лакомства не только доставят удовольствие, но и принесут пользу.

Сеть пекарен "Булочник" открывается ранним утром, чтобы на вашем столе был настоящий хлеб.