



Pressinformation 2 februari 2010

En god nyhet -Fäbodknäcke bakat på surdeg

Fäbodknäcke på surdeg är tunt, krispigt, mörkt och mustigt med enbart nyttigheter som sammalet fullkornsrågmjöl, surdeg, malt, linfrö och vetekli. Resultatet är ett fulländat knäckebröd för en lite lyxigare vardag.

Hur kan något så nyttigt vara så ljuvligt gott?

- Basen är som vårt äkta Fäbodknäcke. Receptet kommer ursprungligen från Land Alice Gustafsson som var bagare hos oss många år. Nu som pensionär fortsätter Alice att baka knäckebröd på sin barndoms fäbod och är en aldrig sinande inspirationskälla för oss, berättar Annika Sund, marknadschef på Leksands Knäckebröd

Förövrigt handlar det om tålamod och ingredienser. Surdegen till surdegsknäcket tar betydligt längre tid att jäsa än vanligt knäckebröd. Vi har också lagt till malt och linfrö vilket ger ett mustigt bröd med lite extra tuggmotstånd trots att det är så tunt. Närodlad råg, vetekli, salt och friskt källvatten från vår egen källåder direkt under bageriet – fullbordar ingredienslistan. Det har blivit ett helt nytt knäckebröd – vi tycker själva att det är unikt gott.

Varför har Leksands Knäckebröd valt att baka ett knäckebröd med surdeg?

- I jämförelse med bröd jäst på vanlig jäst ger surdegsgjäst bröd en lägre och balanserad blodsockernivå. Näringen tas upp långsammare av kroppen, vilket i sin tur ger ökad mättnadskänsla och mindre sug efter sötsaker. Det sägs ge positiva hälsoeffekter och har ett lägre GI. När vår provbakning visade att Fäboknäcke med surdeg smakade så fantastiskt gott och har alla de positiva egenskaperna som är så eftertraktade idag, fanns ingen tvekan, säger Annika Sund.

Detta är surdeg

En surdegskultur består av mjöl och vatten, samt jästsvampar och mjölksyrebakterier vilka lever på näringsämnen i mjölet. Det är en levande kultur som antingen måste matas med nytt mjöl och vatten eller kylas för att hållas levande. Normalt används vete- eller rågmjöl som blir vetesurdeg eller rågsurdeg.

Syns i hyllan

Förpackningens nyframtagna bruna och svarta kurbitsmönster (typiska dalablommor) matchar det mörka brödet perfekt, modern design med mycket historia. Paketen sticker ut i hyllan och signalerar att det här är ett lite speciellt knäckebröd för moderna människor som gillar traditioner.

./.

Fäbodknäcke Surdegsbröd finns i de flesta butiker nära dig från mitten av februari.
Varje paket innehåller 7 kakor (750 g) och kostar ca 33 – 37 kr/paket

Högupplösta bilder finns på Leksands Knäckebröds hemsida www.leksandsbrod.se/press

För smakprov kontakta :Petra Wilson (Platzer PR), tel 08-545 292 50, petra.wilson@rppr.se

För ytterligare information om brödet kontakta

Annika Sund, Marknadschef Leksands Knäckebröd, tel 0247-44800 eller 070-651 36 32,
annika.sund@leksandsbrod.se.

Fakta om Leksands Knäckebröd

Råg, salt, jäst och vatten från egen källåder – inget mer – det är Leksands Knäckebröd! Leksands Knäckebröd är ett familjeföretag som i fyra generationer, sedan 1929, har bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Ingredienserna är de samma nu som då, svensk råg, jäst, salt och vatten. Vattnet har hela tiden kommit från samma underjordiska vattenåder med rent friskt källvatten under bageriet. Och inte ett rågkorn åker mer än 34 mil. Idag har Leksands Knäckebröd cirka 24 procent av knäckebrödsmarknaden och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna.

