

## Eat my Brew – Ett extra gott bröd bakat med öl

Hur kommer det sig att en god öl blir god? Hur kommer det sig att ett bröd får de smaker det har? Bonjour frågade en bryggmästare och en bagare och tog det bästa från deras två olika världar. Det gav mycket inspiration och resulterade i att Bonjour började baka frenetiskt i bageriet på Kungsholmen i Stockholm och skapade två ölbröd.

– Efter flera försök visade det sig att det inte fungerade att bara helt enkelt blanda öl och malt i degen, men jag gav inte upp, säger Joakim Leufvenius, Innovations- och utvecklingsbagare. Jag gick längre in i processen och upptäckte att draven - den fasta delen av malten som silas bort från ölen innan det börjar jäsa - var något som gav riktigt bra resultat, både för smak och för konsistens. Drav har naturligt massor av smak och beroende på hur malten har rostats ger det olika karaktär åt både öl och bröd. Dessutom känns det lite extra bra att baka hållbart och ta vara på sådant som annars inte skulle användas. Till slut var vi nöjda, och på plåtarna låg då två bröd: Eat my Brew Lager och Eat my Brew Stout.

### Eat my Brew Lager

Här har man använt drav och malt från en ljus lager. Surdegen är satt med rågmjöl och brödet gräddas i stenugn. Det är ljust, saftigt och har smaker som påminner om soliga citrusfrukter.. Det finns också små aningar av skumbanan, utan att vara för sött. Gott till en örtig kycklingryta, eller en lagom mogen brie och paprika.

### Eat my Brew Stout

Ett surdegsbröd som innehåller drav och malt från en stout. Surdegen är speciell med råg och en aning kakao i. Här finns rostade smaker av karamell, med noter av kaffe och choklad. Perfekt med smakstarka ostar, eller varför inte toppad med en BBQ pulled pork.

I bifogad PDF finns Lantmännen Unibakes härliga recept.

### För mer information, kontakta gärna:

Eva Strömbom, Marknadsdirektör, Lantmännen Unibake Sverige

Tel: 010-556 12 35

E-post: [eva.strombom@lantmannen.com](mailto:eva.strombom@lantmannen.com)

Lantmännens pressjour

Tel: 010 556 88 00

E-post: [press@lantmannen.com](mailto:press@lantmannen.com)

Högupplösta bilder finns att hämta här: <http://bildbanken.lantmannen.com?queryids=47371,47387,47388,47389,47370>

### Om Lantmännen Unibake

Lantmännen Unibake är Nordeuropas största tillverkare av frysta brödprodukter för både foodservice, dagligvaru- och servicehandeln som riktar sig till kunder över hela världen. Lantmännen Unibake i Sverige omsätter ca 1,6 miljarder kronor och har 350 anställda. Produktionen bedrivs vid tre bagerier, ett i Örebro, ett i Huddinge och ett i Mantorp och vi producerar och marknadsför produkter inom områdena fast food, mat- och fikabröd både som bake-off och färdigbakade produkter. Läs gärna mer på: [www.lantmannen-unibake.se](http://www.lantmannen-unibake.se)

### Om Lantmännen

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Vi ägs av 25 000 svenska lantbrukare, har 10 000 anställda, har verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter 40 miljarder kronor på årsbasis. Med basen i spannmål förädlar vi åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av våra mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Bonjour, Korvbrödsbagarn, Hatting, Kungsörmen, GoGreen, Gooch och FINN CRISP. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar vi tillsammans ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på [www.lantmannen.com](http://www.lantmannen.com)