Der StrÃ¶ck-Panettone: Das flaumig-leichte Weihnachtswunder ist wieder da â€“ BILD/ VIDEO

ID: LCG21466 | 01.12.2021 | Kunde: StrÃ¶ck | Ressort: Chronik Ã–sterreich | APA-OTS-Meldung

Ab heute, den 1. Dezember 2021, ist der herrlich luftige Sauerteig-Panettone von Wiens beliebtester Bäckerei wieder in allen Ströck-Filialen erhältlich. Bis dahin hängt das allseits beliebte Weihnachtswunder kopfüber, um seinen besonders köstlichen luftig-leichten Geschmack voll zu entfalten. Bei Ströck kommt ausschließlich FAIRTRADE-Kakao-Schokolade in den Panettone und sorgt für köstlichen Genuss.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Video zur Meldung auf YouTube

Wien (LCG) – Die traditionsreiche, familiengeführte Wiener Bäckerei lüftet heuer eines der bestgehüteten Backgeheimnisse der Welt und lässt tief in die weihnachtliche Backstube blicken: Wie man einen guten Panettone – ganz ohne Bäckerhefe – luftig-leicht und üppig im Geschmack bäckt. In seiner Heimat Italien gilt der flaumige Weihnachtskuchen als größte Herausforderung und Meisterstück eines jeden Bäckers – und jedes Jahr entfachen heiße Diskussionen, wer den besten Panettone des Landes bäckt. Auch in Österreich erfreut sich der wollüstige Sauerteigkuchen, der mit viel Butter, Eiern, Nüssen, kandidierten Früchten und bei Ströck mit nachhaltiger FAIRTRADE-Kakao-Schokolade gebacken wird, immer größerer Beliebtheit. Ab heute, den 1. Dezember 2021, ist der Ströck-Panettone wieder in den über 70 Filialen der laut Falstaff-Voting beliebtesten Bäckerei Wiens erhältlich.

> „Einen guten Panettone zu backen, ist die Champions League für Bäckerinnen und Bäcker. Um den perfekten italienischen Weihnachtsgenuss nach Österreich zu bringen, haben wir zwei unserer Bäckermeister nach Turin geschickt. Sie sind mit geheimen Tipps und Tricks im Gepäck zurückgekommen und servieren jetzt in der Adventzeit unseren luftig-leichten Ströck-Panettone“, freut sich Geschäftsführerin **Gabriele Ströck** .

Die geheime Kunst des Sauerteigbackens

Damit der Sauerteig trotz all der köstlichen Zutaten und ganz ohne Bäckerhefe aufgeht und zu einem flaumigen Festtagskuchen wird, benötigt es viel Wissen, Handarbeit, Fingerspitzengefühl und spezielle Tricks. Um das Geheimnis des perfekten Panettones zu lüften, sind Bäckermeister **Gerhard Ströck** und Ströck-Entwicklungsbäcker **Pierre Reboul** extra nach Norditalien, in die Heimat des Panettones, gereist. In einer Turiner Bäckerei haben sie viele Stunden in der Backstube verbracht, um die Kunst des Sauerteigkuchenbackens aus erster Hand zu erlernen. So viel kann schon verraten werden: Es braucht mehrere Tage, um den perfekten Sauerteig gären zu lassen. Langsam, mit viel Liebe geknetet, nass geschliffen und nach stundenlanger Rast, wird der frische gebackene Panettone kopfüber aufgehängt, damit er nicht zusammenfällt. Am besten schmeckt der saftige Weihnachtskuchen nach zwei bis drei Tagen, wenn er seinen unvergleichlichen Geschmack mit all den typisch köstlichen Aromen seiner üppigen Zutaten entwickelt hat – Buon appetito!

Mehr Details zur Herstellung des perfekten Panettones erfahren Sie auf stroeck.at.

Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 73 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.350 Mitarbeiter. Mit 40

Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 60 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Das Restaurant „Ströck-Feierabend" serviert Speisen rund ums Brot und setzt auf regionale und saisonale Zutaten. Die beiden „Ströck-Feierabend-Bäckereien" befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße. Weitere Informationen auf stroeck.at.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at

(Schluss)