

## Neues glutenfreies Brot im Sortiment

Unser Motto: Egal was wir backen, es muss hervorragend schmecken!



Anforderungen entsprechen, sondern auch gut schmecken. Glutenfrei bedeutet nämlich, dass kein Getreide verwendet werden darf, welches das Eiweiß Gluten enthält. **Unsere neuste Entwicklung ist ein leckeres Brot mit glutenfreiem Müsli und mit saftigen Rosinen, das im Januar mit dem Goldenen Preis der DLG ausgezeichnet wurde.**

Die Basis unserer glutenfreien Brote und Brötchen sind gekochter Reis, Reismehl, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Zuckerrübensirup, Johannisbrotkernmehl, Backhefe, Wasser, Kochsalz und Zitronensaft. Je nach Brot- oder Brötchensorte veredeln wir die Gebäcke mit gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Kümmel, Müsli, getrockneten Aprikosen oder Oliven.

Weitere Infos im Internet unter [www.glutenfreies-brot.de](http://www.glutenfreies-brot.de)

Mittlerweile verschicken wir glutenfreie Brote in alle Teile des Landes. Und das, obwohl es viele Anbieter für solche

Gebäcke gibt. Der Grund liegt darin – das bestätigen uns unsere Kunden, dass unsere glutenfreien Brote nicht nur den

## Bäckerwissen: So machen wir Croissants

Luftig-leicht und trotzdem mit viel Geschmack und Substanz.

Die vermutlich im 19. Jahrhundert in Frankreich entstanden Croissants werden aus einem Hefeteig mit geringem Zuckeranteil hergestellt. Normalerweise werden sie mit Ziehfett gebacken. Das ist uns zu billig. Darum backen wir nach der französischen Variante „Croissant au beurre“ mit hochwertiger deutscher Markenbutter.

Das klingt erst einmal einfach, ist es aber nicht. Zuerst muss ein leichter Hefeteig hergestellt werden. Dazu nehmen wir Weizenmehl, Vollmilch, Hefe, Markenbutter, wenig Zucker, Vollei und Salz. Alles wird mit der optimalen Teigtemperatur von etwa 26°C sorgfältig geknetet und dann ruhen gelassen, damit sich der Teig entspannen kann.

Das eigentliche Geheimnis ist das anschließende Tourieren. Dazu wird der Teig zu einem Quadrat gewalzt und mit einem separat ausgerollten, kalten Stück Butter belegt, das mit den Ecken



des Teigs bedeckt wird. Nun wird der Teig zu einem Rechteck von dreifacher Länge ausgerollt und von beiden Enden her wieder zu einem Quadrat gefaltet. Dieser Vorgang wird dreimal wiederholt.

Nach einer weiteren



45 bis 60-minütigen Teigruhe wird alles auf 4 mm Dicke ausgerollt, in Dreiecke geschnitten und zu den Croissants geformt. Jetzt noch mit Eigelb abstreichen und für ca. 15 Minuten in den Ofen. Fertig sind die leckeren Hörnchen!

**Guten Appetit!**



## Tolle Angebote von April bis Juni

Unsere „Oh Mann sind die lecker Angebote“ für Fortgeschrittene.



Mit dem Frühlingsplatz wollen wir die Sonne hervorlocken und dem Winter endlich die Rote Karte zeigen. Das locker-leichte Hefengebäck mit Zitronat, Orangeat, gestifteten Mandeln und saftigen Rosinen schmeckt den ganzen Tag – vom Frühstück bis zum Kaffee am Nachmittag und als Betthupferle am Abend.

**Den Frühlingsplatz gibt's im April zum sonnigen Preis von NUR 2,20 Euro / 500 g**



Croissant abgeleitet vom französischen „lune croissante“ (zunehmender Mond) ist ein traditionelles Hefeteiggebäck. Wir stellen die Croissants auf original französische Weise in aufwendiger Handarbeit und mit Markenbutter her. Der Geschmack und das Aroma sind einmalig!

**Die französischen Croissants gibt es im Mai für nur 70 Cent / Stück**



Das Sonnen-Leinsamenbrot ist eine Fitnesskur für Körper und Geist. Denn wer sich wohlfühlt, ist auch glücklich. Das ausgewogene Brot ist reich an Ballaststoffen und hat einen angenehmen nussigen Geschmack. Es wird mit Natursauerteig gebacken und ist wie die meisten unserer Brote ein 100-prozentiges Bio-Produkt.

**Das Sonnen-Leinsamenbrot gibt es im Juni für NUR 1,90 Euro / 500 g**