



Mohn aus der Region

Wir pflegen den regionalen Bezug.

Zwischen 50 und 120 Arten Mohn gibt es weltweit. In Polen gilt die Pflanze sogar als Nationalblume. Uns interessieren die schwarzen Samen, die sich in den harten Dolden ausbilden. Gequetscht und/oder gekocht sind sie die Basis zahlreicher leckerer Gebäcke, wie Mohnkuchen oder Mohnschnecken.

Wenn alles klappt, werden wir im Herbst erstmals Mohn aus der heimischen Region beziehen. Abhängig ist das zurzeit noch sehr vom Wetter und den ersten Anbauerfolgen. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Backen ohne Hefe mit Honig-Salz-Prinzip

Für viele Kunden sind Gebäcke mit Hefe problematisch. Hier ist Abhilfe.

Durch die Hefe bildet sich beim Backen Kohlendioxid, das für den Trieb, bzw. für die Lockerung verantwortlich ist. Sauerteig hat bei roggenhaltigen Gebäcken die Aufgabe, die Stärke abbauenden Enzyme des Roggens zu blockieren, um ein Krumengerüst entstehen zu lassen. Die Alternativen wären industrielle Backmittel aus einem Konglomerat an diversen Stoffen, die wir in unseren Broten nicht wollen - Sie sicherlich auch nicht.

Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte der Stuttgarter Bäckermeister Paul Burkhardt, angeregt durch den Begründer der Anthroposophie, Rudolf Steiner, ein Honig-Salz-Brot, das nur aus Schrot, Wasser, Blütenhonig, Salz und etwas

Pflanzenöl bestand.

Dieses Brot wurde also ohne Hefe und Sauerteig gelockert. Aufgrund äußerer, unkontrollierbarer Einflüsse wie die Qualität der Zutaten, hatte sich das Verfahren allerdings nicht durchgesetzt.

Thomas und Monika Lepold aus Oberursel begannen sich vor rund 25 Jahren erneut dem Thema zu widmen und konnten das Honig-Salz-Verfahren zur Backstube reife bringen. Das von ihnen entwickelte Backferment besteht aus Getreide, Wasser, Honig und Salz. Wir verwenden es für unser Vollkornbrot ohne Hefe. Es wird mit Roggen-Vollkornmehl, Backferment, Wasser und Salz gebacken. Sonst nichts. Keine Hefe und kein Sauerteig.



Gebäck-Sudoku

Jedes Gebäck darf nur einmal in jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem Viererkästchen vorkommen.

Diese vier Gebäcke müssen richtig eingesetzt werden:



			
			
			

Zitat des Monats

Der Weg, auf dem eine Regierung zugrunde geht, ist der, wenn sie bald dies, bald jenes tut, wenn sie heute etwas zusagt und dies morgen nicht mehr befolgt.

Otto von Bismarck
(1815 - 1898);
dt. Reichskanzler

Impressum:

Kostenlose Kundeninformation.
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,
Neustadt 66, 37269 Eschwege,
www.baeckerei-hufgard.de
Tel. (05651) 31980
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch.
Redaktion, Gestaltung und Fotos:
Harald Winkler Marketing & Kommunikation
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte
Tel. (05136) 9735471
Fax (05136) 9735472
www.wimakom.de / info@wimakom.de



Hufgard's Backstubezeitung

Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. Ausgabe 3/2010



Wir backen das beste Stadtbrot

Liebe Leser, es ist ein wunderschönes Gefühl, von so vielen Menschen bestätigt zu werden. Pokale, Urkunden und Lobesworte sind die sichtbaren Auswirkungen, mit denen unsere Leistung honoriert wird. Was dahinter steht, ist aber noch viel mehr wert: Die Anerkennung einer unglaublich hohen Zahl an Menschen, die sich für unsere Qualität entschieden haben. Dafür herzlichen Dank! Herzlichen Dank dafür, dass wir nun die Ehre haben, **das Eschweger Stadtbrot Nr. 1** zu backen. Am Samstag, den 21. August feiern wir darum vor unserer Verkaufsstelle das Stadtbrot-Fest. Es wäre schön, wenn Sie liebe Kunden alle dabei wären!

Neben so viel Freude haben wir natürlich wieder handfeste Angebote von Juli bis September und einige interessante Details, wie beispielsweise das „Honig-Salz-Prinzip“ zur Herstellung hefefreier Brote. Interessant für alle, die keine Hefe vertragen. **Viel Spass beim Lesen!**

