

Oh la la, echte französische Baguette

Es gibt einen Unterschied zwischen Baguette und Weißbrotstangen.



Natürlich kommen unsere Baguette nicht aus Frankreich. Aber sie sind in Form, Aussehen und Geschmack wesentlich dichter dran, als alles was sich sonst so Baguette nennt. Aussen sind sie rustikal und wenn man sie durchbricht krachen sie. Die herrlich ausgebackene Kruste speichert ein unnachahmliches Aroma und schützt den milden Geschmack der grobporigen Krume. Das Geheimnis dieser Köstlichkeiten liegt zum einen in den Zutaten wie dem revitalisierten Wasser, dem hochwertigen Mehl und dem speziellen Weizensauerteig, wie ihn auch die urigen französischen Boulangerien verwenden. Ein kühler, weicher Teig, eine lange Teigruhe und die Aufarbeitung von Hand, vollenden diese Köstlichkeiten.
„Bon Appetit“ aus der Neustadt 66.

Grillgebäcke für Fortgeschrittene

Wer anspruchsvoll grillen möchte braucht anspruchsvolle Grillgebäcke.

Grillen, aus dem Englischen „to grill“ bzw. dem Französisch „griller“, oder dem Schweizerischen „grillieren“, bedeutet nichts anderes als Braten über offenem Feuer, besser gesagt über der Glut. Das passende lateinische Wort lautet „carticulum“ und steht für Flechtwerk oder kleiner Rost.

Gegrillt hat man bekanntlich schon wesentlich länger, bevor Töpfe oder Pfannen erfunden wurden. Es war die prähistorische Art erlegte Tiere in schmackhafte Form zu bringen. Voraussetzung war die Beherrschung des Feuers. Das ist heute nicht anders. Grillen ist aber nicht nur ein archaisches Grundbedürfnis des überwiegend männlichen Teils einer Sippe, sondern auch die fettärmere Variante Würstchen und Steaks zu verspeisen. Denn zusätzliches Fett zum Grillen ist nicht nötig. Ratsam ist es aber eine Abtropfschale unter das Grillgut zu legen, damit das Fett nicht in die Glut tropft und sich schädliche Stoffe bilden, die dann



zurück auf das Fleisch qualmen. Soviele zur Theorie. Was jetzt noch fehlt, sind unsere Grillgebäcke. Die gab es in der Frühzeit nämlich noch nicht.

Original französische Baguette, italienische Ciabatta, raffinierte Focaccia und andere mediterrane Köstlichkeiten pas-

sen immer und schmecken einfach herrlich. Dazu verwenden wir nur allerbeste Rohstoffe und Zugaben wie frische Oliven, getrocknete Tomaten, Paprikastückchen und herzhaftes Kräutermischungen.

Jetzt noch Sonnenschein und ein leckeres Bierchen. Herz was willst du mehr?



Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. Ausgabe 3/2009

Natürlich, herzhaft und frisch ...

Qualität ohne industrielle Zaubermittelchen. Aus Liebe zur Natur!



Liebe Kunden, Diacetylweinsäureester, kurz DAWE, ist kein Schimpfwort, sondern eines von vielen Backmitteln, die die Backmittelindustrie vielen Bäckereien verkauft. Was da alles drin ist und wie es sich auswirkt, interessiert uns nicht. Wir sind der Meinung, dass wirklich gute Brötchen mit absolut natürlichen Zutaten und mit Zeit und Liebe zum Handwerk hergestellt werden können. Alles was wir nehmen, ist Wasser, Mehl, Hefe, natürlicher Weizensauerteig, Malz und Lecithin. Mehr braucht es auch nicht, weil unsere Brötchen von Hand gemacht werden und nicht geschmeidig durch eine Brötchen-

maschine flutschen müssen. Dazu kommt eine lange Teigruhe und ein schonender Backprozess. Das Ergebnis sind aromatische, krosse und leckere Brötchen. Das Ergebnis echter Handarbeit. Was wir sonst noch zu bieten haben, zum Beispiel unsere Angebote für die nächsten drei Monate oder was das Besondere an unseren französischen Baguettes ist, finden Sie in dieser aktuellen Ausgabe unserer Kundenzeitung.

**Viel Spaß beim Lesen wünscht
Ihnen das ganze Team Ihrer
Bäckerei Hufgard.**

Impressum:
Kostenlose Kundeninformation
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,
Neustadt 66, 37269 Eschwege, Tel. (056 51) 3 19 80
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch.

Redaktion, Gestaltung und Fotos:
Harald Winkler Marketing & Kommunikation
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte OT Steinwedel
Tel. (051 36) 973 5471 Fax (051 36) 973 5472
eMail: info@wimakom.de

