

# Sommerliche Spezialitäten

Das Geheimnis liegt in der traditionellen Teigführung und den speziellen Zutaten.



Baguettes sind ursprünglich die typischen Weißbrotstangen der Franzosen. Sie sind die ständigen Begleiter zu allen Mahlzeiten. Bei uns gibt es sie in vielen Variationen und Geschmacksrichtungen. Dennoch sind Baguettes nicht gleich Baguettes. Man kann sie auf die bequeme Art als Fertigmischung kaufen, oder man kann sie so wie wir mit eigenen Rezepten und ausgewählten Zutaten backen.

Das größte Geheimnis liegt in der Teigführung und in den Vorteigen.

Vorteige sind nichts anderes, als Teige aus Wasser, Hefe und Weizenmehl, die bei bestimmten Temperaturen heranrei-

fen und dabei wertvolle Aromastoffe ausbilden, die sich später beim Backen voll entfalten. Zudem bringen Sie durch die lange Verquellung zusätzlich gebundenes Wasser und somit eine längere Frische ins Gebäck. Baguettes brauchen nicht unbedingt Vorteige. Hefe würde ausreichen. Aber der Geschmack, die Frische und die ansprechende Porung wären längst nicht so herausragend. Darum machen wir uns aus Überzeugung diese zusätzliche Arbeit.

Teige sind sehr sensible Gebilde, die weder Stress noch Vernachlässigung erlauben. Sie wollen optimal geführt wer-

den. Alle Zutaten brauchen die richtige Temperatur – vor allem das Schüttwasser. Kühl und weich sollen die Teige sein. Das Kneten muss schonend vonstatten gehen und im Anschluss daran brauchen die Teige ausreichend Zeit zur Entspannung. Erst dann werden die Teige abgewogen, portioniert und von Hand aufgearbeitet, bzw. in Form gebracht.

Danach kommt wieder ein kurzes Ausruhen und erst dann werden die Baguettes im Ofen schonend gebacken.



Unsere **klassischen Baguettes** bekommen durch diese spezielle Vorteig- und Teigführung ihre charakteristische Porung und das feine Aroma.

Anders als der Weizen, kann Rog-



gen deutlich mehr Wasser aufnehmen. Deshalb ist die Krume der **Roggenbaguettes** spürbar elastischer.

Für unsere **Mehrkornbaguettes** setzen wir ein sogenanntes Brühstück an. Saaten und Körner werden in warmem Wasser verquollen, damit sie dem Teig keine Feuchtigkeit entziehen. Die Krume bleibt so wunderbar elastisch und die Körner sind herrlich weich und geschmacklich ausgeprägter. Für unsere **Kräuterbaguettes** haben wir eine haus-eigene Gewürzmischung komponiert, die die Gebäcke raffiniert abrundet.

Neben den Baguettes sind Fladenbrote weitere Vertreter der klassischen Grillgebäcke. Die Teige veredeln wir mit einem ordentlichen Schuß Olivenöl. So werden sie schön geschmeidig und bekommen diesen unvergleichlichen mediterranen Charakter. Wir bieten Ihnen die Fladenbrote in zwei Varianten an: Den Klassiker mit Sesam bestreut oder mit würzigem Goudakäse überbacken.



## Tipps für Dips

**Knoblauchöl:** Baguettescheiben oder aufgeschnittenes Fladenbrot auf dem Grill hellbraun anrösten und dann mit einer Mischung aus Olivenöl, zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer und Salz bestreichen. Eventuell mit gehackter Tomate garnieren. Lecker!

**Tomaten Dip:** Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Sambal Oelek, Olivenöl, Essig, Salz, Cumin und Zucker würzen. Feingehackte italienische Kräuter untermischen.

**Sauerampfer Pesto:** 150g Sauerampferblätter waschen, trocknen lassen, entstielen. Sauerampferblätter, 125 ml Olivenöl, 30 g Kürbiskerne oder grob gehackte Mandeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 rote Chilischote aus dem Glas (Piri-Piri) und 1 TL Salz mit dem Stabmixer intervallweise pürieren. Anschließend 30 g frisch geriebenen Parmesankäse untermischen.

**Quark Dip:** 250 g Quark, 100 g Saure Sahne, Glas getrocknete in Öl eingelegte Tomaten abtropfen (ca. 150g Abtropfgewicht) und sehr klein schneiden, 50 g geröstete, gemahlene Sonnenblumenkerne. Alles in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz abschmecken.

# Torten für den schönsten Tag

Das Beste ist für Ihren großen Tag gerade gut genug.

Eine Hochzeitstorte ist der Mittelpunkt des Kuchenbuffets. Prächtiger kann man die Bedeutung dieses Tages nicht zum Ausdruck bringen.

Sie ist der Beleg für den guten Stil des Ehepaares und der Brauteltern. Über eine prachtvolle Hochzeitstorte wird man ebenso reden, wie über die Schönheit der Braut.

Gründe genug, um sich rechtzeitig Gedanken zu machen. Gerne sind wir dabei behilflich und stehen mit Rat und Tat zur Seite, um für den großen Tag eine großartige Torte zu kreieren.

Rufen Sie uns an:  
(0 51 02) 22 60



### Hauptgeschäft:

Ingeln-Oesselse, Am Holztor 1, Telefon (0 51 02) 22 37 **Sonntags von 8 bis 11 Uhr**

### Filialen:

Oesselse, Rotdornallee 6, Telefon (0 51 02) 22 41

Laatzen-Grasdorf, Ahornstraße 12, Telefon (0 51 1) 8 23 64 87 **Sonntags 8 bis 11 Uhr**

Ahrbergen, Kirchstraße 1, Telefon (0 50 66) 69 32 53

Sarstedt, Wellweg 12, Telefon (0 50 66) 60 30 59 **Sonntags geöffnet von 8 bis 11 Uhr**

### Impressum:

Hrsg. und verantwortlich für den Inhalt: Heinrich Bertram,

Auf der Maine 11, 30880 Laatzen-Ingeln, Telefon (0 51 02) 22 60 • [www.baecker-bertram.de](http://www.baecker-bertram.de)

**Redaktion, Fotos, Grafik und Layout:** Harald Winkler Marketing & Kommunikation

Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte, Telefon (0 51 36) 973 54 71 • [info@wimakom.de](mailto:info@wimakom.de), [www.wimakom.de](http://www.wimakom.de)