



Bäcker Hackes **BROT** Philosophie



Unsere Brote backen wir nach unserem eigenen Reinheitsgebot.

Wir verwenden KEINE Fertigmischungen und KEINE künstlichen Backmittel.

Wir nehmen unseren eigenen Natursauerteig. Das ist natürlich, bekömmlich, steigert den Geschmack und verlängert die Haltbarkeit.

Wir geben den Teigen viel Ruhe und Zeit zur Reife. Dabei werden auch die sogenannten FODMAP's (fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide) deutlich mehr abgebaut. Darum sind unsere Brote auch für empfindliche Menschen besser verträglich*.

Unsere Mehle beziehen wir aus der Umgebung, um die Umwelt durch lange Transportwege nicht unnötig zu belasten.

Unser Grundsatz ist, allen Kunden jederzeit absolut natürliche und hochwertige Brote mit hervorragendem Geschmack und maximaler Verträglichkeit zu bieten! Bis auf den Rosinenstuten sind alle unsere Brote ...

**100 Prozent
VEGAN**

*) Lt. einer Studie der Universität Hohenheim entscheidet die Dauer der Teigruhe darüber, wie viele FODMAP's abgebaut werden. Je länger die Teigruhe, desto geringer der Anteil.

Verantwortlicher Herausgeber: Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH, GF Torsten Hacke, Dorfstraße 14, 38536 Meinersen
Fon: +49 (0) 53 72 - 52 69, Fax: +49 (0) 53 72 - 67 82, Mail: info@baeckerei-hacke.de, Web: www.baeckerei-hacke.de
Redaktion, Fotos, Grafik und Design: Harald Winkler Marketing & Kommunikation, Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte,
Tel. 0 51 36 - 9 73 54 71, Mail: info@wimakom.de, Web: www.wimakom.de

Ausgabe 1/2019

Backstuben Zeitung



der ländlichen Spezialitäten-Bäckerei Hacke

HARZER URKNALL



Die besten Einfälle hat man angeblich beim Wandern im Wald. Das scheint zu stimmen. Bei einer kleinen Tour durch unser Weltkulturerbe Harz im letzten Sommer kam mir die Idee, dieser herrlichen Landschaft ein Brot zu widmen.

Inspiriert durch die urige Landschaft, wurde daraus nach wochenlangem Tüfteln ein optisch rustikales und geschmacklich sehr ausgewogenes Brot mit rauer Kruste und watteweichem Kern. Schauen Sie mir mal über die Schulter, wenn ich diesen Leckerbissen für Sie backe.

Ihr Bäckermeister Torsten Hacke



Vom Einfall zum URKNALL



Kommen Sie mit und begleiten Sie mich auf dem Weg vom Harz bis in unsere Backstube, wo der Harzer Urknall entstanden ist.

Der Name mag ja ein wenig ungewöhnlich sein aber er passt zu diesem Prachtstück. Erstens kam mir die Idee beim Wandern in unserem schönen Harz und zum anderen steht Urknall für die Entstehung unseres Universums. Und für mich als begeisterter Bäcker ist das Backen von Brot mein ganz eigenes Universum, in dem ich schöpferisch wirken kann.

Anders als das Weltall, entsteht der Harzer Urknall nicht aus dem Nichts, sondern aus wertvollen und ausgewählten Zutaten. Darunter die hochwertige Weizenmehltype 1050. Sie enthält im Gegensatz zur gebräuchlichen Type 550 doppelt so viele Mineralstoffe. Aber alleine dieses Mehl macht noch keinen Knaller. In den Teig kommen noch rund 10 Prozent Roggen, vitalisiertes Wasser aus dem Elisa-Aufbereitungssystem, Weizen- und Roggen-Natursauerteige, geräuchertes Roggenmalzmehl, Olivenöl, Weizenkeime, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe und eine eigens entwickelte Gewürzmischung.

Damit kommen wir dem großen Knall schon deutlich näher. Was jetzt noch fehlt, sind Ruhe, Zeit und optimale Umgebungsbedingungen. Wenn der Teig sorgfältig geknetet wurde, kommt er erst mal bei 8°C für 18 Stunden in den Kühlraum. Nach diesem „Cool-down“ wird er an einem angenehm warmen Ort wieder für rund 6 Stunden langsam auf Temperatur gebracht. Die Hefe und der Sauerteig werden jetzt richtig aktiv und bilden ihre einmaligen Aromastoffe, die sich später beim Backen voll entwickeln werden.

Nachdem der Teig gereift ist, wird er aufgearbeitet (Fotos linke



Seite). Er ist sehr weich und fließt beinahe aus der großen Wanne. Jetzt werden die Teiglinge abgetrennt und in Portionen abgewogen (wir sind dabei ziemlich großzügig) und dann für die spätere Optik rautenförmig eingeschnitten. Nach einer weiteren Ruhephase von einer halben Stunde wird „geschoben“ und im neun Tonnen schweren Steinbackofen kräftig ausgebacken.

Das Backen ist der letzte wichtige Schritt zum perfekten Harzer Urknall. Hitze und Zeit müssen exakt stimmen. Die Teiglinge bekommen durch die Hefeaktivität Volumen, die Aromen bilden sich voll aus und in der Kruste entstehen durch die sogenannte Maillard-Reaktion wunderbare Geschmacksnuancen, die beim Abkühlen durch den Unterdruck ins Gebäck gesogen werden. Der schönste Moment ist dann der, wenn das Brot aus dem Ofen kommt



und sich dieser herrliche Duft verbreitet. Ein immer wieder faszinierender Moment.

Genießen Sie mit uns das Leben!

In Ahnsen alles neu gemacht

Mehr Platz für unsere Kunden, Sitzgelegenheiten und leckere Kaffeespezialitäten.

Haus des besonderen Brotes



Platz. Die Verkaufstheke ist etwas nach hinten gerückt und die Regale wurden übersichtlicher. An der Fensterfront kann man nun viel gemütlicher sitzen und eine Kaffeespezialität aus unserer neuen Barrista-Kaffeemaschine genießen.

Alles kommt in die Jahre. Und auch an unserem Hauptgeschäft, neben unserer Backstube in Ahnsen, hatte der Zahn der Zeit genagt. In Zusammenarbeit mit dem Einrichtungsprofi Andreas Franz (AFR-Ladenbau, Hannover) entstand noch vor Weihnachten ein neues Ladenkonzept mit einer sehr gelungenen Umsetzung. Heller, freundlicher und vor allem mehr

Die Öffnungszeiten sind geblieben:

In Ahnsen: Mo. 5:30–12:00 Uhr
Di. bis Fr. 5:30 - 12:00 Uhr und 14:00 - 18:00 Uhr
Sa. 5:30 - 12:00 Uhr, So. 7:30 - 10:00 Uhr.

In Meinersen: Mo. bis Fr. 6:00 - 18:00 Uhr,
Sa. 6:00 - 13:00 Uhr, So. 7:30 - 10:00 Uhr.

Ostersonntag und -montag bleiben alle unsere Geschäfte geschlossen. Unsere Teams haben dann Zeit für ihre Lieben zu Hause!