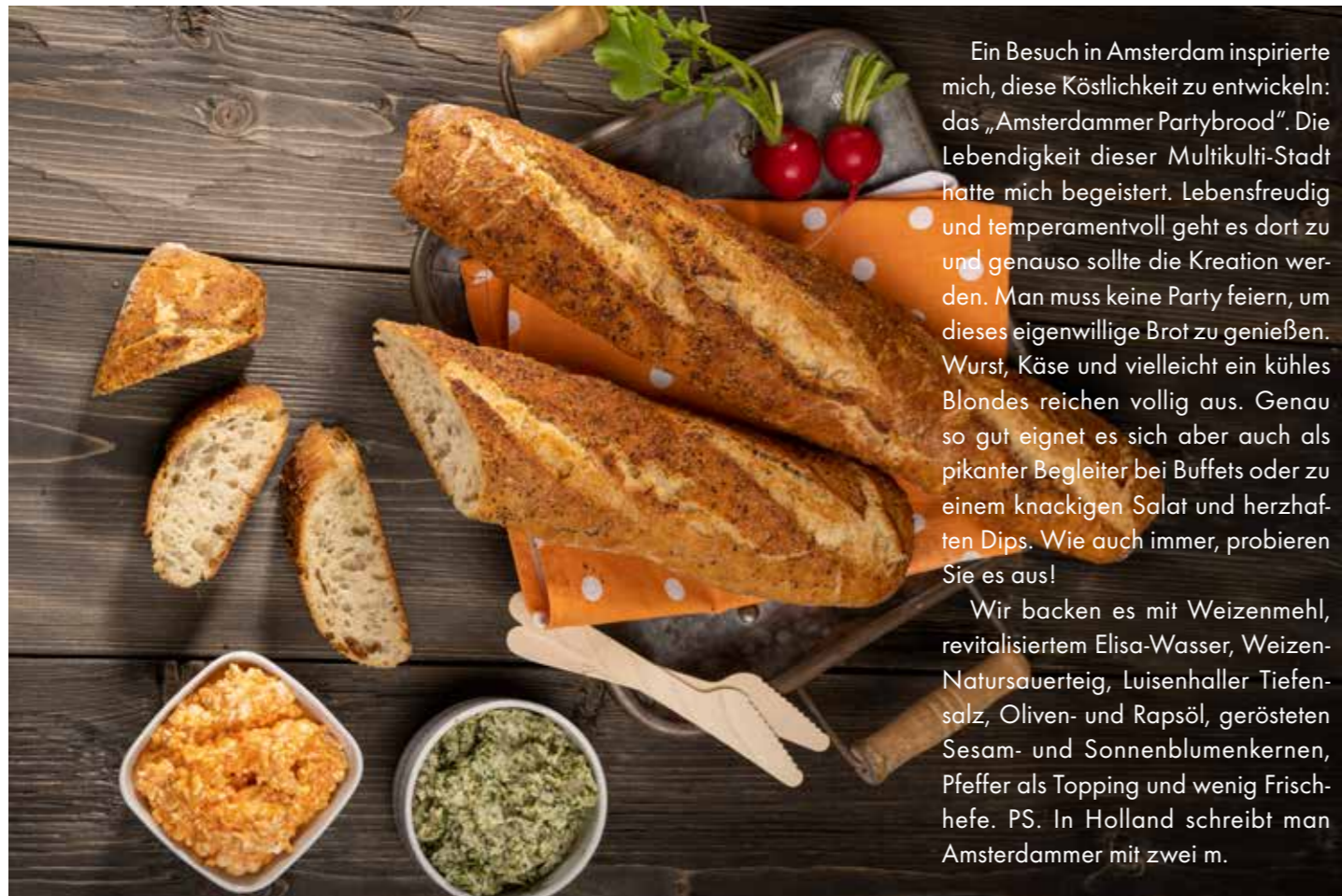


Der Bringer: Amsterdammer Partybrood



Ein Besuch in Amsterdam inspirierte mich, diese Köstlichkeit zu entwickeln: das „Amsterdammer Partybrood“. Die Lebendigkeit dieser Multikulti-Stadt hatte mich begeistert. Lebensfreudig und temperamentvoll geht es dort zu und genauso sollte die Kreation werden. Man muss keine Party feiern, um dieses eigenwillige Brot zu genießen. Wurst, Käse und vielleicht ein kühles Blondes reichen völlig aus. Genau so gut eignet es sich aber auch als pikanter Begleiter bei Buffets oder zu einem knackigen Salat und herzhaften Dips. Wie auch immer, probieren Sie es aus!

Wir backen es mit Weizenmehl, revitalisiertem Elisa-Wasser, Weizen-Natursauerteig, Luisenhaller Tiefensalz, Oliven- und Rapsöl, gerösteten Sesam- und Sonnenblumenkernen, Pfeffer als Topping und wenig Frischhefe. PS. In Holland schreibt man Amsterdammer mit zwei m.



BARGELDLOS BEZAHLEN
OHNE MINDESTBETRAG MÖGLICH

ÖFFNUNGSZEITEN

MEINERSEN:

Montag bis Freitag 06:00-18:00 Uhr
Samstag 06:00-13:00 Uhr
Sonntag 07:30-10:00 Uhr

AHNSEN:

Montag bis Freitag 05:30-12:00 Uhr /
14:00-18:00 Uhr
Samstag 05:30-12:00 Uhr
Sonntag 07:30-10:00 Uhr

Verantwortlicher Herausgeber: Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH, GF Torsten Hacke, Dorfstraße 14, 38536 Meinersen
Tel.: 0 53 72 - 52 69, Fax: 0 53 72 - 67 82, Mail: info@baecker-hacke.de, Web: www.baecker-hacke.de
Redaktion, Fotos, Grafik und Design: Harald Winkler Marketing & Kommunikation, Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte,
Tel.: 051 36 - 9 73 54 71, Mail: info@wimakom.de, Web: www.wimakom.de

Ausgabe Oktober/2020

Backstuben Zeitung



der ländlichen Spezialitäten-Bäckerei Hacke



Feuer und Flamme für gutes Brot

Liebe Freunde der Backwaren-Spezialitäten, lange Zeit hatten wir unsere Holzofenbrote und -Butterkuchen in unserem original süddeutschen Holzbackofen in der Backstube gebacken. Ab sofort können Sie daran teilhaben, wenn das Feuer knistert und die Laibe in die gluthheiße Backkammer geschoben werden.

Die neue gläserne Backstube in unserem Hauptgeschäft in Ahnsen, Dorfstraße 14, macht es möglich. Bereits von aussen haben Sie einen Blick in die Holzofen-Backstube, genau wie von unserem Verkaufsraum aus. Live gebacken wird täglich montags bis samstags von 5 bis 11 Uhr. Wir backen für Sie im wöchentlichen Wechsel acht verschiedene Holzofen-

Brotspezialitäten und unseren von Johann Lafer hoch gelobten Butterkuchen, den er im Rahmen einer Veranstaltung kennenlernte.

Wir sind froh, dass der Umbau so reibungslos funktionierte und uns die Firma AFR-Ladenbau aus Hannover so kreativ unterstützt hat. Dank auch unserem Team für die Geduld, denn so ein Umbau im laufenden Betrieb geht immer auch mit Einschränkungen einher.

Nicht aus dem Holzbackofen, aber dafür aus vollem Bäckerherzen, kommt

unser „Amsterdammer Party Brood“. Nach dem „Harzer Urknall“ ein weiteres Highlight uriger Backkultur. Es passt zu jeder Zeit, zu jeder Gelegenheit und begeistert garantiert. Nicht nur als Partygänger!

Liebe Leserinnen und Leser, wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und über Ihren guten Geschmack! Genießen Sie mit uns das Leben!

Ihr Torsten Hacke und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Die gläserne Backstube

Schätze aus der Glut

Unseren ersten süddeutschen Holzbackofen kauften wir im April 2003. Er war relativ klein, passte auf einen Anhänger und stand auf dem Hof. Bei schönem Wetter machte das auch richtig Spaß. Bei Regen weniger. Dennoch haben wir sieben Jahre damit gebacken, bis die Backfläche zu klein wurde. Gerade mal 20 Brote passten in die Schamottkammer.

2010 bekamen wir dann einen deutlich größeren Nachfolger, der in der Backstube untergebracht wurde. Entsprechend wuchs unser Holzbackofen-Sortiment weiter an. Und weil sich Gutes herumspricht, wurde auch die Nachfrage größer. So reifte der Gedanke, einen weiteren Holzbackofen anzuschaffen. Nur wohin damit?

Die einzige noch freie Fläche war ein bis dahin als Büro genutzter Raum rechts vom Ladeneingang (Foto oben). Und genau da ist jetzt die gläserne Backstube entstanden. Kein sehr großer Raum, aber beide Öfen finden darin Platz und können bequem von einem Bäcker bedient werden. Und das Schönste ist: Man kann sowohl von aussen, als auch vom Laden aus dabei zusehen. Montags bis samstags immer von 5 bis 11 Uhr. Schauen Sie rein!



So funktioniert ein Holzbackofen

Entscheidend ist die mit Schamottsteinen ausgekleidete Backkammer. Sie wird rechtzeitig vor dem Backen mit Buchenholz oder wie bei uns, mit umweltfreundlichen Pellets kräftig aufgeheizt, bis eine Temperatur von 320 °C erreicht ist. Danach wird sie mit einem Messingbesen sauber gefegt und die Teiglinge werden „geschossen“. Der

Vorteil bei diesem Backen mit allmählich abfallender Temperatur liegt darin, dass durch die hohe Anfangshitze sehr schnell eine schützende Kruste entsteht und sich im Inneren ein elastisches Krumengerüst ausbilden kann. Dabei entwickeln sich die Aromastoffe, deren Vorläufer schon während der langen Teigruhezeit und durch den Natursauerteig entstanden

sind. Nach rund einer Stunde sind die Brote fertig und werden zum Abkühlen auf Dielen gelegt. Durch den entstehenden Unterdruck im Laib gelangen auch die Röstaromen aus der Kruste ins Innere. Zusammen mit der rauchigen Holznote aus der Backkammer entstehen einmalige Geschmacksvariationen.



Jede Woche bekommen Sie eine andere Holzofenbrot-Spezialität. Es sei denn, die Nachfrage ist besonders groß, dann läuft sie eben länger. Lassen Sie sich einfach überraschen. Das abgebildete Brot ist mit essbaren Blüten aus Wiesenblumen und Kräutern bestreut. Auch dieser Hingucker steht ab und zu auf dem Backzettel.



Bild links: Während eines Wettbewerbes, an dem wir uns beteiligten und an dem Johann Lafer als Juror teilnahm, begeisterte sich der Spitzenkoch für unseren Holzofen-Zuckerkuken.

Nach wie vor an Geschmack unübertroffen und an Saftigkeit kaum zu überbieten. Früher nannten wir ihn Zuckerkuken, heute heißt er wieder Butterkuken. Sonst hat sich nichts geändert.