

Auch dem kleinen Julian Hotz schmeckt das Steinofenbaguette, das sein Papa Thomas da gebacken hat!



# Sommerzeit – Baguettezeit!

Liebe Leserin, lieber Leser,

das Baguette: Inbegriff von Sommer, Sonne, Lebensfreude und Genuss. Seit Jahren ist es auch bei uns in Deutschland das Sommerbrot schlechthin.

Wurde es früher von den deutschen Bäckern aus Bequemlichkeit und auch aus Unkenntnis einfach aus Brötchenteig hergestellt und schlicht „Franzosenbrot“ genannt, so haben in den letzten Jahren mehr und mehr Bäckereien die klassische Herstellungsweise entdeckt. Ein echt französisches Baguette erkennen Sie an der typischen unregelmäßigen Porung. Die Baguette entstehen aus Teigen mit speziellen Rezepturen und Teigführungen und sie bekommen das, was Geschmack und eine knusprige Kruste bringt: Ruhe, Ruhe und nochmals Ruhe.

Und jetzt kommen wir ins Spiel! Stellen Sie sich ein Baguette vor, in dem nichts anderes enthalten ist als das, was drin sein muss: Mehl, Wasser, Salz, wertvolles Olivenöl mit seinem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Omega 6- und einfach ungesättigten Omega 9 Fettsäuren, ein bisserl Malz, Hefe und ganz, ganz viel Zeit. Völlig frei von Diacetylweinsäureester, Mono-, Diglyceriden von Speisefettsäuren und ähnlichen Zusatzstoffen und Säureregulatoren. (Schauen Sie ruhig einmal bei anderen Backwarenlieferanten auf die ▶



Viel Zeit fürs Aroma: Die abgewogenen Teigrohlinge können in Ruhe reifen.



Erst dann werden sie schonend von Hand geformt.

**Schellhaas**  
BÄCKEREI



Besuchen Sie uns auf:  
[www.baeckerei-schellhaas.de](http://www.baeckerei-schellhaas.de)



Mit schwungvollen Schnitten sorgt Bäcker Hermann Rang dafür, dass die Kruste schön aufreißt.



Unser Steinofenbaguette aus rein natürlichen Rohstoffen – ein Genuss!

Deklarationsliste. Nicht nur beim Baguette. Sie werden staunen, was sich dort so alles findet). Denken Sie an meine Worte, „der Mensch ist, was er isst“!

Deshalb verzichten wir dankend auf jedwede Chemie und setzen stattdessen auf unsere Handwerkskunst. Zunächst erstellen wir einen sogenannten Vorteig, der nur einen Teil der Gesamtmenge ausmacht, und lassen diesen 19 Stunden bei Raumtemperatur und in Ruhe reifen. Erst am folgenden Tag bereitet unser Teigmacher mit diesem Vorteig und den restlichen Zutaten den Hauptteig, bei dem er auf die richtige Teigbeschaffenheit und Teigtemperatur größten Wert legt. Ist dieser ausgeknetet, darf er sich nochmals 5 Stunden lang entwickeln. Insgesamt reift der Baguetteteig also sage und schreibe 24 Stunden lang heran. Aufwändig von unseren gut ausgebildeten Bäckern von Hand aufgearbeitet und in Form gebracht, lange bei kühlen Temperaturen gegart und schließlich im Steinofen gebacken: Haben Sie Lust auf diesen unvergleichlichen Geschmack? Dann sind Sie wieder mal bei uns richtig!

Tipp: Übrigens erhalten Sie dieselben Baguettes bei uns auch halb gebacken und tief gefroren, damit Sie sich diese ganz nach Bedarf selbst fertig backen können.

Hr Georg Schellhaas



Hauptgeschäft: Marktstraße 50, 64401 Groß-Bieberau, Tel. 06162 / 33 61