

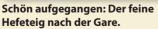
Kreppel mit Charakter



Trabe Trumdin, Cieser Trumde,

Fastnacht steht vor der Tür und somit auch die Hochsaison für Kreppel. Kreppel ganz klassisch - also ohne Fertigmischung herzustellen - ist eine ganz besondere Herausforderung. Und das vor dem Hintergrund, dass sie so aussehen sollen, wie Sie es als Kunde in der Zwischenzeit gewohnt sind. Ansprechendes Volumen, schöner weißer Kragen und dies mit einer lockeren Krume. Er soll nicht schwer im Magen liegen, "aufstoßen" und schmecken muss er sowieso. Hier hat die Backmittelindustrie unglaubliches geleistet und Fertigmischungen entwickelt, um diese Ansprüche erfüllen zu können. Allerdings mit der Tatsache, dass Sie hier Inhaltsstoffe finden, die so gar nichts in sauberen Backwaren zu suchen haben. Oder finden Sie etwa, das Diacetylweinsäureester als Emulgator, Calciumphosphate als Säureregulator, künstlich hergestelltes Cystein für mehr Volumen des Gebäckes und "Aromen" ohne eine Herkunftsbezeichnung in reinen Lebensmitteln etwas verloren haben?? Wir nicht!!! Wir benötigen 16 verschiedene Rohstoffe – und nicht 4 wie bei Fertigmischungen - die unsere Bäcker akribisch genau abwiegen. Zuerst Weizenmehl, Weizenstärke, Weizenkleber und Weizenquellmehl, sowie Zucker, Milchpulver, Eiweiß, Salz, Margarine und ein natürliches Backmittel. Diese Zutaten füllt unser Teigmacher in den Knetkessel und lässt ihn einige Minuten laufen. Dabei werden die Mehle von der Margarine ummantelt. Dieser







Heißes Bad: Vorsichtig gleiten die Hefeteigballen in die Siedepfanne.

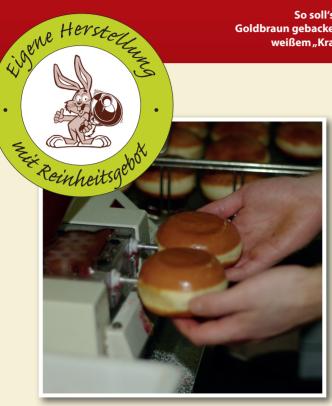


Interesse an unserem monatlichen "Back-Mehl", mit Infos rund um die Backstube? Dann melden Sie sich bitte an, unter "info@baeckerei-schellhaas.de. Vielen Dank!

Besuchen Sie uns auf: www.baeckerei-schellhaas.de



So soll's sein: Goldbraun gebacken mit weißem "Kragen".







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

Mmh! Die müssen Sie probieren!

Kunstgriff sorgt dafür, dass der Teig beim Backen nur ganz wenig Fett aufnimmt. Jetzt müssen noch Hefe, Eigelb und Wasser zum Teig. Zuletzt die edle Gewürzmischung, die wir von einem Bio-Bäcker beziehen, natürliches Zitronenöl und echtes Vanilleextrakt. Nach dem Kneten, Abwiegen und Formen können die Teiglinge im Gärraum in aller Ruhe zwei Stunden garen. Danach sind sie schön aufgegangen und dürfen bei 170° in unserer Siedepfanne in reinem Sonnenblumenöl schwimmen. Nachdem sie dreimal gewendet wurden, sind sie fertig und duften wie die Weltmeister. Nun werden sie am Füllautomaten mit zwei großen Füllspitzen mit leckerer Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre gefüllt. Noch schnell von beiden Seiten in Zucker gewälzt und fertig sind die Prachtstücke. Von A-Z selbst hergestellt: Wir wissen genau, was drin ist. Dies alles für ein gutes Gefühl beim Essen. In diesem Sinne - lassen Sie sich die Kreppel schmecken. Helau, Alaaf, Älaaa und Prost!

