

Unser täglich Brot.

SEPTEMBER 2016

PRODUKT DES MONATS!

PRODUKT DES MONATS: STEINENBERGER RAUCHSCHINKEN.

Aktion: Ab einem Kauf von 200g Steinenberger Schinken gibt es pro 100g eine Gewürzgurke gratis dazu. Den ganzen September lang gibt es unsere Schinken auch zum Probieren an der Wursttheke.



10.09. **BAUER, FLOWER, POWER.**

Bauernsträuße binden mit Kaline Keller und Eva Winkler aus dem Kochertal. (10-17 Uhr)



17.09. Sabine Balluff von der **BÄCKEREI STUMPP** plaudert Geheimnisse aus der Deizisauer Backstube aus und lässt Sie aus dem Sortiment der Familienbäckerei probieren. (09-16 Uhr)



17.09. **GEWONNEN!** Wir sind „Kundenstar 2016“ und freuen uns sehr über die Auszeichnung der Stuttgarter Zeitung. Als Dankeschön gibt es heute für Sie einen Sektempfang. (10-18 Uhr)



22.09. **GLUTENFREI BACKEN.**

Uli Rueben vom Bauchhof gibt Tipps, wie Brote und Kuchen auch glutenfrei gelingen. (14-18 Uhr)



24.09. Leckereien aus dem Ofen mit Gudrun Hartmann. Heute gibt es **FINGERFOOD** aus Blätterteig und Gemüse. (10-17 Uhr)



24.09. Zwei Landwirte der **ZÜCHTERVEREINIGUNG LIMPURGER RIND E.V.** präsentieren ihre Arbeit mit der ältesten noch existierenden württembergischen Rinderrasse. (10-16 Uhr)



01.10. **BACKTAG** mit Bäckermeisterin Bärbel Hägele und Margret Tenta. Von 08-14 Uhr gibt es am laufenden Band frische Bioland-Seelen.



07.10. **FEINE KÜCHE MIT HOFLIEFERANT:** 3-Gänge-Menü vom Limpurger Weideochsen. Beginn 20.15 Uhr, begrenzte Teilnehmerzahl.



AKTIONSANGEBOTE AUS UNSERER BÄCKEREI

Stück für Stück im Kuchenglück. Vom 01.-10.09. gibt es leckere Eselsmühle Blechkuchen im Angebot.



PANINI-WOCHEN. Vom 12.09.-24.09. gibt's frisch gegrillte Panini zum Wohlschmecker-Aktionspreis.



TEA TIME! Vom 26.09.-08.10. ist knuspriges Dauergebäck von der Eselsmühle im Angebot. Zum Mitnehmen, Verschenken und selber Naschen.



NEWSLETTER SEPT. 2016

In der Organix Bäckerei reichen wir nicht nur einfach Backwaren über den Tresen, zu unserem täglichen Brot gehört es auch, Ihre Fragen zu Zutaten und Inhaltsstoffen zu beantworten. Damit Sie nicht nur wissen, dass es schmeckt, sondern auch was an guten Zutaten drinsteckt. Für unsere Kundinnen und Kunden, die unter Unverträglichkeiten leiden oder allergisch auf bestimmte Zutaten reagieren haben wir ein eigenes Kennzeichnungssystem eingeführt. Damit sehen Sie auf einen Blick, dass Sie trotz Einschränkungen nicht auf Ihr täglich Brot verzichten müssen.



Viel Vergnügen beim Lesen und Kosten Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

KURZ & KNACKIG

Drei Punkte für den Brotkauf.

Gründe für den Kauf in unserer Bäckerei gibt's genug: beste Bio-Zutaten, handwerkliche Verarbeitung und ein unnachahmlicher Geschmack. Mit unserem kleinen Bäcker-ABC und unserem Punktesystem machen wir Ihnen die Wahl aus unseren bis zu 80 Sorten Brot, Brötchen und Baguette noch leichter. So sind unsere Backwaren gekennzeichnet:

-  OHNE HEFE
-  OHNE WEIZEN
-  ZU 100% AUS VOLLKORN



Bäcker ABC

Vollkorn. Vollkornmehl (fein gemahlen) oder Vollkornschrot (grober gemahlen) kann aus allen Getreidearten hergestellt werden. Da hier das gesamte Korn gemahlen wird, enthält es den höchsten Anteil an Mineralstoffen. Bei uns bekommen nur diejenigen Brote und Brötchen unseren braunen Punkt, die zu 100 Prozent aus Vollkornmehl bestehen. Diese Backwaren sind sehr saftig, kräftig im Geschmack und halten sich lange frisch. Ein Vollkornbrot kann ganze Körner (Saaten) enthalten, wie unser Kürbiskern-Haferbrot aber auch aus fein gemahlenem Vollkorn bestehen, wie unsere Dinkelkapsel.

Mehltypen. Mehl wird in Typen eingeteilt. Dabei gilt: Je höher die Zahl, desto höher der Mineralstoffgehalt, desto dunkler das Mehl um so kräftiger sind die daraus gemachten Produkte im Biss und im Aroma. Im Organix finden Sie eine große Auswahl an verschiedensten Mehltypen – und backbegeisterten MitarbeiterInnen, die Ihnen gerne sagen, welches Mehl für Ihr Gebäck am besten geeignet ist. In der Bäckerei können wir Ihnen anhand der Zutatenlisten genau sagen, welches Mehl in welchem Produkt enthalten ist.

Weiß- oder Auszugsmehl. Bei Weiß- oder Auszugsmehl sind verschiedene Mehlanteile wie z.B. Schalenanteile ausgesiebt, wodurch das Mehl heller wird. Bäcker benutzen es bevorzugt für feine Backwaren wie Hefezopf oder Kuchen. Da Weißmehl aus jedem Getreide hergestellt werden kann, ist nicht jedes helle Gebäckstück automatisch aus Weizenmehl und nicht jedes Vollkorngebäck zwangsläufig aus Dinkel.

Dinkel & Emmer. Die beiden Sorten sind Vorfahren unseres Weizens und gelten als Urgetreide. Beide können eine gute Alternative für diejenigen sein, die Backwaren aus Weizen nicht, oder nicht so gut vertragen. In unserem Sortiment finden Sie Brot, Baguette und Seelen aus Emmer,

sowie viele Feingebäcke wie Kuchen, Flammende Herzen und Croissants aus Dinkel. Zusammen mit unseren Roggenbroten gibt es damit auch für Kunden mit Weizenunverträglichkeit eine große, stetig wachsende Auswahl.

Glutenfrei & glutenarm. Gluten ist das Klebereiweiß im Getreide und ein wichtiges Element für die Teigbildung. Die glutenfreien Getreide (Reis, Mais, Buchweizen, Teff, Hirse) haben darum nicht die gleichen Backeigenschaften wie herkömmliche Backgetreide. Das daraus gebackene Brot und Kleingebäck hat einen etwas anderen Geschmack, eine andere Konsistenz, geht anders auf und bricht leichter. Roggen und Emmer enthalten weniger Gluten, bei Intoleranz oder gar Zöliakie empfehlen wir in jedem Fall das glutenfreie Brot der Münchner Fritz Mühlenbäckerei, das wir immer donnerstags frisch geliefert bekommen (so lange der Vorrat reicht oder gerne auch auf Bestellung).

Backtriebmittel. Backtriebmittel wie Hefe, Backpulver, Sauerteig oder Backferment sorgen dafür, dass der Teig aufgeht und dass Gebackenes locker und luftig wird. Wer Backwaren mit Bäckerhefe nicht oder nicht gut verträgt, findet bei uns auch eine Auswahl an hefefreiem Brot. Zum Beispiel unsere Dinkelkapsel, das Roggenvollkornbrot, das Urbrot oder das Ursli aus dem Holzbackofen. Damit Ihnen die Wahl leichter fällt, sind hefefreie Brote mit einem roten Punkt gekennzeichnet.



Ab September im Café:
Macha Latte & Golden Latte
Nach ayurvedischer Rezeptur
mit Ingwer und cremig
geschäumter Milch.
Auch zum
Mitnehmen!

Ein Herz & eine Seele

Fassen Sie sich ein Herz und versuchen Sie sich selbst mal am Rezept für unsere leckeren Seelen.

Die Zutaten:

500g Weizenmehl, Typ 550, 10g Salz,
ca. 350ml Wasser, 5g Hefe

So geht's:

Die Zutaten in eine Teigschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem sauberen Trockentuch abgedeckt über Nacht bei etwa 18-20° seelenruhig gehen lassen. Am nächsten Tag den Teig direkt, ohne ihn nochmal zu kneten verarbeiten. Dazu wird er auf ein sauberes, gut befeuchtetes Brett gegeben und von allen Seiten mit Wasser benetzt. Mit nassen Händen werden nun mit den Handkanten die Seelen in der gewünschten Größe abgetrennt und auf ein Backblech mit Backpapier gegeben. Je nach Gusto mit Salz und Kümmel oder auch mit Saaten wie Sesam oder Mohn bestreuen. Anschließend wandern die Seelen in den sehr heißen Ofen (min. 230°, am besten mit Ober- und Unterhitze). Die Backzeit liegt bei ca. 10 Minuten, variiert aber je nach Größe der Seelen, der Backtemperatur und dem gewünschten Bräunungsgrad.

Schmeckt das Ergebnis einfach himmlisch, haben Sie alles richtig gemacht. Vergleichsmöglichkeiten und Tipps von der Profibäckerin gibt es bei unserem

Seelenbacktag am 1. Oktober.