BÄCKEREI KONDITOREI CAFÉ
J·E·K·E·R

Premium-Brote

Langgeführte Brote schmecken nicht nur besser, sie sind auch bekömmlicher und bleiben länger frisch. Probieren Sie es aus!

Mehl, Wasser, Salz, ein klein bisschen Hefe und viiieeel Zeit. Mehr brauchen wir nicht für unsere langgeführten Brote.

Folgende Brote entstehen bei uns aus langgeführten Teigen

- Huusbrot (Ruhezeit 48 Stunden)
- Pain Paillasse (Ruhezeit 48 Stunden)
- Panne Maggia (Ruhezeit 48 Stunden)
- Dinkelbrot (Ruhezeit 24 Stunden)
- Pan Pazzino (Ruhezeit 24 Stunden)
- Ruchbrot (Ruhezeit 18 Stunden)

Unser Angebot

Nebst den erwähnten knusprigen Broten bieten wir ein breites Sortiment an Verführungen.

Unsere Teige und Füllungen werden ausschliesslich im Hause unter Verwendung bester Rohmaterialien hergestellt.

Auszug aus unserem Angebot

- Über 20 verschiedene Brotsorten
- Premium-Brotsorten mit langgeführten Teigen
- Butterzöpfe nach Grossmutters Art
- Kleinbrötchen und Gipfeli
- Attraktives Traiteur-Sortiment (Laugen-Jäger, saisonale Gemüsekuchen etc.)
- Fantastische Auswahl an prall gefüllten Sandwiches und reich belegten Brötchen
- Süsse Kuchen mit frischen Früchten und Holländerli mit Mandelbisquit
- Apéro Gebäck (Butterstengeli, handgerollte Grissinis etc.)
- Süsses aller Art (Nuss- und Mandelgipfel, Vanilleweggli, Linzerschnitten, Patisserie und vieles mehr)

Schauen Sie sich selbst um bei uns, es wird Ihnen gefallen.

BÄCKEREI KONDITOREI CAFÉ
J·E·K·E·R

Schon probiert?

Unsere langgeführten Brote...

Reifezeit

Es ist bekannt, dass ein guter Rotwein reifen muss. Wussten Sie, dass es sich beim Brot backen nicht anders verhält?
Auch Brot entfaltet sein einzigartiges Aroma erst durch lange Reifeprozesse der Teige. Je langsamer und schonender der Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Brot. Die Zeit und Ruhe, die wir dem Teig gönnen, beeinflusst die lange Haltbarkeit der Brote (bis zu 6 Tage) sowie die lockere Krumenstruktur (Krume = der weiche, innere Teil des Brotes). Eine Studie hat zudem aufgezeigt, dass die Brote durch die lange Triebführung der Teige besser verträglich sind.

SRF Sendung Puls 31.10.2016

Entstehung

Am ersten Tag entsteht ein Vorteig aus Mehl, Wasser und Hefe. In diesem Bruchteil der Teigmasse beginnt die Hefe zu arbeiten und gären. Die wohlige Wärme und die hohe Luftfeuchtigkeit in der Backstube tragen das ihre dazu bei.

Am zweiten Tag wird dem Vorteig der restliche Teil Mehl mit Salz beigemischt und gut geknetet. Wiederum erhält der Teig Ruhe und Zeit, um seine feinen Aromen zu bilden.

Am dritten Tag formen wir das schmackhafte Brot, lassen es vor dem Backen noch einmal ruhen und bringen es knusprig und luftig in den Verkauf.

BÄCKEREI KONDITOREI CAFÉ

J·E·K·E·R

Huusbrot

Sehr langgeführtes Brot mit Weizen, Roggen, Dinkel und genau so viel Sauerteig, damit der Geschmack nicht überhand nimmt. Ideal zu Käse, Trockenfleisch, zum Zmorge oder einfach so für zwischendurch.

Pain Paillasse

Unser Paillase gibt es in den Sorten hell, dunkel, Rustic und im Winter als Feigen-Nuss Variante. Durch die lange Triebführung hat das Paillasse eine knusprige Kruste und eine feuchte, löchrige Krume.

Dinkelbrot

Unser Dinkelbrot wird aus hellem Dinkelmehl und dem ganzen Dinkelkorn hergestellt. Durch die Beigabe des am Vortag hergestellten Vorteiges bleibt das Dinkelbrot länger frisch und erhält eine knusprige Kruste.

Pan Pazzino

Dunkles Weizenmehl, Wasser, Salz und die Hefe miteinander vermischen und den Teig 24 Stunden ruhen lassen. Das ist das Geheimnis unseres Pan Pazzino. Dieses Brot zeichnet sich durch eine satte, feuchte Krume und eine kräftige, knusprige Kruste aus.

Pane Maggia

Unser Pane Maggia besticht durch sein Ruchmehl mit etwas Vollkornanteil sowie einer langen und kalten Teigführung. Zusätzlich gebacken bei grosser Hitze entsteht ein aussergewöhnliches Brot.

Ruchbrot

Unser Klassiker – schon seit Beginn unserer Bäckerei im Sortiment und immer noch sehr beliebt. Feinporige, gleichmässige Krume und eine zarte, knusprige Kruste machen dieses Brot zu einem Dauerbrenner.

Büsserach	T 061 781 13 09
Brislach	T 061 783 83 33
Ettingen	T 061 721 14 77
Nunningen	T 061 791 14 30