

Backgenuss mit Laib und Seele.

MAI 2014

Ab jetzt **STEINENBERGER RAUCHSCHINKEN**
von Metzgermeister Munz
persönlich mit Liebe gemacht.

PRODUKT DES MONATS!



03. Mai **JUNGPFLANZENMARKT** der Gärtnerei Sing aus Pleidelsheim.
Es gibt Demeter-Tomatensetzlinge aller Art.



PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN.

Karin Lehmann präsentiert Ihnen Steinenberger Rauchschinken
mit Spargel und ein leckeres Spargelcremesüppchen.



05.- 09. SCHMECKEN SIE DEN FRÜHLING!

Mai
In dieser Woche verfeinern unsere Köchinnen alle Mittagstisch-
Gerichte mit typischen Frühlingskräutern.



10. Mai **SEELENTAG** -

Bäckermeisterin Bärbel Hägele und Margret Tenta backen im
Organix. Um 9 und 13 Uhr gibt's warme, backfrische Seelen!
Genießen Sie sie zum Frühstück oder zum Mittag, frisch belegt
mit knackigem Salat, Tomate und leckerem Mozzarella.



JUNGPFLANZENMARKT der Bioland-Gärtnerei Gaiser & Fischer.
Alle Setzlinge für Ihren Garten, Salate, Gurken, Kohl, Kräuter
und vieles mehr!



28. Mai **GUGELHUPFTAG** -

Jasmin Birke und Claudia Merk vom Organix Bäckerei-Team
backen für Sie Varianten unseres legendären Gugelhupfs.
Nach dem klassischen Rezept unserer Bäckermeisterin
Bärbel Hägele und auch in einer veganen Variante.



31. Mai **VEGAN GRILLEN** mit Gudrun Hartmann



NEWSLETTER MAI 2014

Wie viel Handwerk auch heute noch im Brotbacken steckt, konnte unser Bäckerei-Team Ende März selbst erleben. Bäckermeisterin Bärbel Hägele hatte ins Wegstettener Backhäusle eingeladen. Trotz meisterlicher Anleitung, viel Gelächter und sehr leckeren Ergebnissen war das Fazit am Ende des Tages: ein gutes Brot zu backen ist hartes Brot.

Nicht
verpassen!
Seelentag: 10. Mai
Gugelhupftag:
28. Mai

Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

KURZ & KNACKIG



50 Min. später ...

Brot und Spiele.

Noch mehr über ihr tägliches Brot zu erfahren, das war das erklärte Ziel unserer Bäckerei-Mitarbeiterinnen. Bärbel Hägele erklärte ihnen anhand praktischer Beispiele, wie man im Holzofen aus guten Zutaten korngesundes Brot und leckeren Kuchen macht. Nach ihren Rezepten und unter ihrer humorvollen Anleitung zauberte unser Team knusprige Seelen, Sauerteig- und Backfermentbrote und zum Dessert klassischen Gugelhupf. Zur Belohnung gab es frisch gebackene Seelen mit selbstgemachter Marmelade und gutem Organix-Käse. Einziger Wermutstropfen: trotz großer Begeisterung fürs klassische Handwerk wurde eine Teigknetmaschine von allen schmerzlich vermisst.



Der Respekt für die tägliche Leistung unserer Bäcker ist nach unserem Ausflug noch einmal gewachsen. Die Eselsmühle backt ebenfalls im Holzbackofen, was sehr rustikale, kräftige Brote hervorbringt, wie sie schon seit Urzeiten gebacken werden. Der mit Tannen- und Fichtenholz befeuerte Ofen und das Wasser aus der eigenen Quelle sorgen dabei zusätzlich für einen ganz besonderen Geschmack. In der Bio-Bäckerei Stumpp in Deizisau wird nur regionales Getreide aus Hohenlohe verwendet. Der Familienbetrieb bäckt in echter Handwerksqualität Brötchen, Brezeln und viele Vollkorn-Backwaren, bei denen man die Qualität der Rohstoffe schmecken kann.



Beide Betriebe verarbeiten ausschließlich Bio-Zutaten und sind Teil von Verbänden, die bei der Verwendung von Zusätzen sehr strenge Maßstäbe anlegen.

Von tollem Geschmack zu lesen ist das Eine, selbst zu genießen das Andere. Probieren Sie doch mal unsere frischen Brote, Backwaren und Kuchen. Gerne auch



Viel Spaß beim Knuspern, Knabbern und Naschen!
Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix

Rezept für die Seelen

- 500g Weizenmehl Typ 550
- 10g Salz
- ca. 350 ml Wasser
- 2,5g Hefe

Zu einem Teig verkneten und bei 18-20°C über Nacht ruhen lassen (die Teigschüssel mit einem sauberen Trockentuch abdecken). Der Teig kann am nächsten Tag direkt verarbeitet werden, er wird nicht nochmals geknetet!

Der ganze Teig wird auf eine saubere, gut befeuchtete Anrichte gegeben (er ist nicht sehr fest) und auch von oben mit Wasser gut benetzt. Mit den nassen Händen werden nun mit den unteren Handkanten die Seelen in der gewünschten Größe abgetrennt und auf ein Backblech mit Backpapier gegeben.

Bestreut werden die Teiglinge mit Salz/Kümmel oder auch mit Saaten wie Sesam und Mohn.

Backtemperatur: 230°C (gerne sehr heiß und am besten mit Ober- und Unterhitze!)

Die Backzeit variiert je nach Größe der Seelen, Backtemperatur und gewünschter Bräunungsgrad und liegt bei ca. 10 Minuten. Bei uns im Backhäusle ging es sogar noch viel schneller, weil der Holzofen so heiß war!

Mmmmh.....



Bitte unterstützen Sie uns bei einem verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln. In der Organix Bäckerei gibt es eine große Vielfalt an Brotsorten. Wenn die Auswahl kurz vor Ladenschluss manchmal leider etwas kleiner ist, dann nur, weil wir so wenig Nahrungsmittel wie möglich entsorgen möchten. Wir nehmen aber gerne Vorbestellungen an oder reservieren Ihnen Ihr Lieblingsbrot.

