

Qualität von Hlinecko



Die Bäckerei Vacek et al, Produktionsunternehmen Langjährige Tradition

Die Bäckerei Vacek ist im Jahre 1990 mit der Idee entstanden, den Markt von Backprodukten zu verbreiten. Allmählich haben die Produkte das Soriment der Verkaufsstellen der Stadt Hlinsko und der Umgebung bunt gemacht. Das Gebäck hat begonnen, sehr beliebt zu sein, und deshalb hat sich auch die Produktion des Gebäcks für gesunde Nahrung verbreitet. Im Jahre 2002 wurde der zweite Betrieb mit einem ursprünglichen gemauerten Ofen errichtet, wo das Brot von Hlinsko aus dem natürlichen Sauerteig eine langjährige Tradition hat, die bis zum Jahr 1938 anfasst.

Das Brot von Hlinsko ist ein handwerkliches Brot, das in der klassischen natürlichen Weise erzeugt wird, d.h. mit der Leitung des Sauerteigs in drei Stufen nach einer alten Backrezeptur, so wie es unsere Vorfahren ohne Chemie, künstlichen Sauerteig oder Hefe gemacht haben. Aus diesem Grund hält das Brot von dem Sauerteig länger als das Hefebrot aus, er hat teine hohe Qualität, ist duftender und sehr gesund. Das Brot hat auch seinen typischen Duft und Geschmack des Backens in dem Mauerdampföfen, darin man das Brot manuell mit der Bachschaufel hineinlegt. Er wird aus dem frischen Weizenmehl und Roggenmehl erzeugt, aus dem Wasser, aus dem natürlichen Sauerteig, Salz und Kümmel. Das Mehl zur Produktion des Brotes wird in den Säcken aus der Mühle Janderov bei Chrudim gebracht, die zum Mahlen die ursprüngliche Technologie auf zylindrischen Mahlbänken benutzt.

Das Brot wird vom Montag bis Freitag in dem eigenen Geschäft schon seit frühen Morgenstunden nach dem Backen verkauft. Das Brot kann man gerade in Betrieben von Bäckereien in Hlinsko kaufen. Und weiter in diesen Geschäften: Jednota COOP Hlinsko, Fleischerei U Švandů, Fleischerei Novák, Lebensmittel Navrátilová, Lebensmittel Rytych Ann, Lebensmittel Daniel oder im Imbiss Bistro Duo A.

Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurde das unten genannte Produkt:

- Das Brot von Hlinsko aus dem natürlichen Sauerteig



Kontakt:
Pekařství Vacek a spol., v.o.s.
Provozovna:
Květná 1430, 539 01 Hlinsko
Tel.: +420 777 700 055
Provozovna:
Wilsonova 389, 539 01 Hlinsko
Tel.: +420 777 760 055
E-mail: info@hlineckepekarny.cz
www.hlineckepekarny.cz



Qualität von Hlinecko



Das Brot von Hlinsko aus dem natürlichen Sauerteig geht im Unterschied von dem Brot aus der Hefe lange auf, dank dem langen Aufgehen verursacht es eine natürliche Fermentation, während der Saccharide und Eiweißstoffe verdaut werden, und deshalb ist es markant besser verdaulich und die umfasste Mineralstoffe sind besser verwendbar.

Den Sauerteig bereitet man bei dem klassischen Verfahren nicht auf einmal, aber in einigen Stufen: zu dem Sauerteig von der vorigen Produktion, in dem schon in gebührender Form die kulturelle Mikroflora vermehrt ist, gibt man kleine Mengen von Roggenmehl und Wasser zu, damit man das Übergewicht von kulturellen Mikroben hält. Die letzte Stufe der Gärung erreicht bei der richtigen Leitung die optimale Säure, gelockerte Mächtigkeit und Geschmack und Aroma, was man zur Produktion von gutem Brotteig braucht. Ein Teil von dem Sauerteig trennt man dann und man benutzt es an dem nächsten Tag. Zum Sauerteig gibt man das Mehl zu und dann folgt das Konzert von den Bäckern, die manuell die Brotleibe walzen und sie geben sie in die Brotkörbe mit dem Mehl. Nach dem Aufgehen ist der Teig vorbereitet zum Backen. Den Teig muss man mit dem Wasser streichen, bevor man ihn bäckt, damit das Brot nicht rissig wird und damit er eine glänzende Kruste hat. Danach beginnt ein geschickter Bäcker zu arbeiten, der gut mit der Schaufel das Brot in den Ofen geben kann und sein Helfer, der den Teig aus dem Korb auf die Schaufel gibt. Dann kommt der Teig in den Ofen, die leere Schaufel hinaus und wieder andere, so lange, bis der Ofen voll ist. In dem Dampföfen arbeitet man mit dem Brot auch im Verlauf des Backens, damit jeder Brotleib gut durchgebacken wird. Nach dem Auskühlen ist das Brot vorbereitet für die Expedition auf Ihren Tisch.

Zur Zeit sind in der Tschechischen Republik wenige Bäckereien, die das Brot in traditionellen Weisen backen, weil die Produktion mit diesem Verfahren teuer ist und ist nicht so profitabel wie die Produktion des Brotes mit der Benutzung der Hefe. Für die Bäckerei ist das Backen des Brotes eigentlich ein unendlicher Kreislauf, der keine chemischen Zutaten braucht. Alles geht natürlich und das Brot ist gesund und schmackhaft.