

Gipfel Poscht

Impressum:

Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim

Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: info@beckammann.ch www.beckammann.ch



Hasengiessen?

Mit diesem QR Code geht's direkt zum Film!



Ostertauben

Seite 2



Gefüllte Brezel

Seite 2

Gut gebacken

Gut Ding will Weile haben, sagt der Volksmund und gut gebacken ist, wenn ein Brot hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft. Beides haben wir bei unseren Broten kombiniert. Eine kräftige Kruste und geschmackvolle Krume zeugen davon.

Den Teig lassen wir lange liegen und nehmen nur wenig Hefe. Der Teig für das Gusto- und die Strohsackbrote liegt mit dem Vorteig während 48 Stunden.

Übrigens wussten Sie, dass unser Strohsackbrot eine eigene Entwicklung ist? Inspiriert von einem Genfer Berufskollegen haben wir das Strohsackbrot vor 15 Jahren selbst entwickelt.

Das Ziel war klar: ein chüschtiges Brot mit einer feuchten groben Porung und einem guten Geschmack. Dies erreichen wir mit einer langen Liegezeit, einem Vorteig und einem sehr weichen Teig. Die Ableitungen daraus sind vielfältig:

- **Strohsackbrot Rustikal** mit Körnern umhüllt
- **Strohsackbrot Rustikal** mit Schrot
- **Strohsackbrot** mit Oliven und Tomaten
- **Strohsackbrot Olympia** mit Trockenfrüchten und Hafer
- **Gustobrot**
- **Gusto Grande**, welches wir auch geschnitten nach Wunsch anbieten.



Buurebrot Spezial



Strohsackbrot



Gustobrot



Editorial

Liebe LeserInnen geschätzte Kundinnen und Kunden,

Die Löcher im Brot, ein altes Ärgernis!

Kürzlich schilderte eine Kundin, dass ihr Mann von unserem Strohsackbrot immer wieder Magenprobleme bekäme. Schuld seien wohl die grossen Löcher, denn der Gatte streiche die Gänseleberpastete gern flächig auf die kleinen Scheiben und fülle die Löcher auf. Eigentlich sei das Strohsackbrot ja sehr gut, aber könne man es nicht auch mit kleinere Löchern backen?

Sicher können wir das Strohsackbrot mit kleineren Löchern backen. Aber:

Grobe Porung ist ein Zeichen für weiche Teige, lange Triebführung und für richtiges Backen!

Oder kürzer: Grobe Porung ist ein Qualitätszeichen!

Wenn dann ab und zu noch ein paar grössere Löcher in der Krume zu finden sind, bitten wir Sie um Verständnis.

Myrta & Stephan Ammann
eidg. dipl. Bäcker & Konditormeister

Hefestollen



und Russenzöpfe stellen wir mehrmals wöchentlich her. Süsser Hefeteig und selbstgemachte Nussfüllung bilden die Basis.

Bon

für einen Hefestollen
oder Russenzopf
für Fr. 6.- statt Fr. 8.80

Gültig bis 19. April 2014. Nur ein Bon pro Einkauf einlösbar. Nur in unserem Laden in Unterstammheim gültig. Nicht mit anderen Ermässigungen kumulierbar.

Was gibt es feineres

als zu einem frisch gebrühten Kaffee ein Stück Hefestollen oder Russenzopf. Bis Ostern bieten wir Ihnen die beliebten Gebäcke zusammen mit dem Bon für Fr. 6.- statt Fr. 8.80 an.



Gefüllte Brezel

in verschiedenen Grössen



Hausgemachte Osterhasen



Alles für Ihren Apero

Sie planen einen Apero? Ob Hochzeitsfeier, Geburtstag oder Firmenfeier -

Wir sind die Spezialisten für Ihren Apero!

Wir verwöhnen Ihre Gäste wo Sie es wünschen, wann Sie es wünschen und verfügen auch über die nötige Infrastruktur. Weiter Infos auf unserer Homepage!



Ostertauben

Colomba di pasqua haben ihren Ursprung in Norditalien und sind die österlichen Verwandten des Panettone. Vor Ostern backen wir sie mehrmals wöchentlich frisch. Dank der langen Triebführung mit Vorteig und dem Makronenüberzug bleiben sie lange frisch.

