

UNSERE TRADITIONELLEN

Unsere traditionellen Natursauerteigbrote werden alle im neun Tonnen schweren Original Dampfbackofen auf heißer Steinplatte gebacken. Dadurch bleiben sie schön saftig und bekommen ein herrliches Brotaroma. Darum dürfen wir unsere Brote auch „Original Steinofenbrote“ nennen.

Natursauerteigbrot

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot/Steinofenbrot



Zutaten:

70% Roggen,
30% Weizen,
Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen, Weizen

Heidebrot

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot/Steinofenbrot



Zutaten:

70% Roggen,
30% Weizen,
Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen, Weizen

Zwiebelbrot

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot/Steinofenbrot



Zutaten:

70% Roggen,
30% Weizen,
Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe, geröstete
Zwiebeln

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen, Weizen

Gersterbrot

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

Althannöversche Spezialität, knackige Kruste durch abflämmen mit Feuer auf der Teigoberfläche (dunkle Sprengel).



Zutaten:

70% Roggen,
30% Weizen,
Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen, Weizen

Original Holzofenbrot

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot/Holzofenbrot

Auf Heidekieferfeuer gebacken – wie in der guten alten Zeit!
Einzigartig in der Region mit kräftiger Kruste
und ganz vielen natürlichen Brotaromen.



Zutaten:

60% Roggen, 40% Weizen,
Elisa-Wasser, Roggen-
Natursauerteig, geräu-
chertes Roggenmalzmehl,
Flohamschalen, Luisen-
haller Tiefensalz, Frischhefe,
Gewürze (Fenchel, Anis,
Kümmel, Schwarzkümmel,
Koriander, Pfeffer, Senfsaat)

Hinweis für Allergiker: enthält
Roggen, Weizen, Senfsaat



In unseren Brotspezialitäten schmeckt man die reine Natur. In jedem Brot steckt das Können und die Leidenschaft unserer Bäcker, aus natürlichen Zutaten hochwertige Leckerbissen herzustellen.

Unsere hauseigenen, mild fermentierten Vorteige und Sauerteige veredeln unsere Brot- und Brötchenteige. So gewinnen wir mehr Geschmack, mehr Aroma und mehr Frische. Den Großteil unserer Mehle und Schrote, zum Teil aus der Region Harz und Heide, bekommen wir von der Mühle Rünigen aus Braunschweig. Das Roggenmehl bringt uns die Getreidemühle Sack in Langelsheim.

Unser Trinkwasser fließt durch eine Elisa-Wasseroptimierungsanlage, die mit Mineralsteinen und Bergkristallen gefüllt ist. Dadurch verwirbelt das Wasser, bekommt mehr Sauerstoff und fließt als belebtes Wasser mit Quellwasserstruktur wie ein echter Gebirgsbach aus dem Hahn. (www.wasserforschung.de)

Wir verwenden ausschließlich Luisenhaller Tiefensalz aus der Region Göttingen (www.siedesalz.de).

Für weitere regionale Zutaten haben wir ein separates Infoblatt. Fragen Sie danach!

Interessierte Besucher dürfen gern und unangemeldet während der Produktionszeit bis 12 Uhr unsere Backstube inspizieren! Die nötige Schutzkleidung stellen wir kostenlos zur Verfügung.

Wenn Sie Fragen, Beratungsbedarf oder Kritik haben, erreichen Sie mich unter Telefon 05372-5269, persönlich in unserer Backstube oder im Laden in Ahnsen, Dorfstraße 14 (Hauptgeschäft), oder Sie senden uns eine E-mail an info@baeckerei-hacke.de.

Nicht ganz zufrieden? Dann bringen Sie die gekaufte Hacke-Backware mit Kassenbon zurück und Sie bekommen sofort Ihr Geld wieder, ohne Wenn und Aber!

Guten Appetit wünscht Ihr Bäckermeister
Torsten Hacke und sein Team.

Die ländliche Spezialitäten Bäckerei



Dorfstraße 14 • 38536 Meinersen
Telefon +49 (0) 5372-5269
Mail: info@baeckerei-hacke.de
Web: www.baeckerei-hacke.de

Die ländliche Spezialitäten Bäckerei



Unsere Brotsorten und was drin steckt

Zutaten und Besonderheiten

Kennen Sie auch unseren Brötchenprospekt?

UNSERE MILDEN

Unser Otto 1903

Verkehrsbezeichnung: Roggenbrot

Roggenbrot mild – nach altem Familien-Grundrezept vom Urgroßvater mit handwerklichem Können sorgfältig hergestellt!



Zutaten:

100% Roggen,
Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen (kann Spuren
von Weizen enthalten)



Bauern-Krusten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot/Steinofenbrot

Sehr beliebte Weizenmischbrotspezialität mit herrlich rustikaler Kruste, sehr mild und bekömmlich.



Zutaten:

51% Weizen,
49% Roggen,
Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Flohamschalen, Luisen-
haller Tiefensalz, Olivenöl,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Weizen, Roggen



Bauern-Weißbrot

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Leicht, mild, saftig und bekömmlich.



Zutaten:

100% Weizen,
Elisa-Wasser, Roggen-
Natursauerteig, Olivenöl,
Gerstenmalzextrakt,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Weizen, Roggen, Gerste



UNSERE KÖRNIGEN

Kraftikus dunkel

Verkehrsbezeichnung: Malzmehrkornbrot

Kräftig und kernig, durch hohen Malzanteil ein Genuss!
Krumme mit Malz gebräunt.



Zutaten:

35% Roggen, 35% Weizen,
10% Hafer, 10% Gerste,
10% Mais, Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
Sonnenblumenkerne geröstet,
Leinsamen, Roggenmalzpulver,
Luisenhaller Tiefensalz, Frisch-
hefe, Roggenvollkornschröt
als Dekor

Hinweis für Allergiker: enthält Mais,
Roggen, Weizen, Hafer, Gerste



Fridolin-das besondere Holzofenbrot

Verkehrsbezeichnung: Holzofen-Mehrkornbrot

Anhaltende Frische durch lange Backzeit
im süddeutschen Holzbackofen.



Zutaten:

40% Roggen, 30% Dinkel,
10% Hafer, 10% Gerste,
10% Mais, Elisa-Wasser,
Roggen-Natursauerteig,
steierische Kürbiskerne,
Sonnenblumenkerne geröstet,
Leinsamen, geräuchertes
Roggenmalzmehl, Luisenhaller
Tiefensalz, Frischhefe

Hinweis für Allergiker: enthält
Roggen, Dinkel, Hafer, Gerste, Mais
(kann Spuren von Weizen enthalten)



Vitalkorn-Karotte mit Chia

Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrot mit Karotten und Chiasamen

Mit wertvollen Ölsaaten, Weizenkleie
und Roggenvollkornschröt!



Zutaten:

60% Roggen, 30% Weizen,
10% Roggenvollkornschröt,
Elisa-Wasser, Roggen-
Natursauerteig, Karotten,
Sonnenblumenkerne geröstet,
Weizenkleie, Chiasamen,
Sesam, Luisenhaller Tiefen-
salz, Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen, Weizen, Sesam



UNSERE VOLLKÖRNIGEN

Holsteiner

Verkehrsbezeichnung: Roggen-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Kerniges Vollkornbrot mit viel Sonnenblumenkernen,
schmeckt auch noch nach Tagen saftig!



Zutaten:

100% Roggenvollkorn,
Elisa-Wasser, Roggenvoll-
korn-Natursauerteig, Son-
nenblumenkerne geröstet,
Grafschafter Rübensirup
(dient zur Geschmacks-
abrundung), Luisenhaller
Tiefensalz, Frischhefe

Hinweis für Allergiker: enthält
Roggen (kann Spuren von
Weizen enthalten)



Vollkornbrot fein

Verkehrsbezeichnung: Roggen-Vollkornbrot

Aus extra feinem Roggenvollkorngetreide,
purer, wohltuender Genuss!



Zutaten:

100% Roggenvollkorn,
Elisa-Wasser, Roggen-
vollkorn-Natursauerteig,
Gerstenmalzextrakt,
Luisenhaller Tiefensalz,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker:
enthält Roggen, Gerste (kann
Spuren von Weizen enthalten)



Dinkelvollkornbrot

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot mit Ölsaaten

Unsere Brotspezialität mit Dinkel aus der Region
Harz & Heide. Herrlich saftig!



Zutaten:

90% Dinkelvollkorn,
10% Haferflocken,
Elisa-Wasser, Apfelessig,
Sonnenblumenkerne
geröstet, Leinsamen,
Flohamschalen,
Luisenhaller Tiefensalz,
Honig, Frischhefe

Hinweis für Allergiker: enthält
Dinkel, Hafer (kann Spuren
von Weizen enthalten)



UNSERE RAFFINIERTEN

Landbaguette

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Mit langer Teigreifung und grober Porung
wie in Frankreich!



Zutaten:

100% Weizen,
Elisa-Wasser, Weizen-
keime, Traubenzucker,
Luisenhaller Tiefensalz,
Rapsöl, Bohnenmehl,
Frischhefe

Hinweis für Allergiker: enthält
Weizen, Weizenkeime, Gerste



Butter-Rosinenstuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot gesüßt

Super lecker, super saftig! Mit extra vielen süßen Rosinen.
Am besten frisch mit Butter genießen.



Zutaten:

100% Weizen, kernlose
Rosinen, Elisa-Wasser,
Butter, Eier, Zucker, Floh-
samschalen, Frischhefe,
Luisenhaller Tiefensalz

Hinweis für Allergiker: enthält
Weizen, Butter, Eier



Wurzelbrot dunkel, rustico

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Nach einer Rezeptur aus Südtirol. Einzigartig in der Region.
Mehr Geschmack durch 24 Stunden lange Reifezeit.

Mit dieser Brotspezialität punkten Sie bei Ihren Gästen!



Zutaten:

98% Weizen,
2% Roggenvollkornschröt,
Elisa-Wasser, geräuchertes
Roggenmalzmehl, Wei-
zenkeime, Weizengluten,
Luisenhaller Tiefensalz,
Roggenmalzpulver,
Frischhefe

Wurzelbrot rustico
zusätzlich mit Ölsaaten
(Sonnenblumenkerne,
Leinsamen, Sesam)

Hinweis für Allergiker:

Wurzelbrot dunkel enthält Weizen, Weizenkeime, Weizengluten, Roggen

Wurzelbrot rustico enthält Weizen, Weizenkeime, Weizengluten, Roggen, Sesam

