



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. Wir backen nach traditionellen Methoden, die über Generationen Bestand haben. Dabei legen wir großen Wert auf Frische und Qualität unserer Produkte und verwenden ausschließlich natürliche Rohstoffe. Genießen Sie mit uns das Leben!

Unsere hauseigenen, mild fermentierten Vorteige und Sauerteige veredeln unsere Brot- und Brötchenteige. So gewinnen wir mehr Geschmack, mehr Aroma und mehr Frische. Unserer Mehle und Schrote bekommen wir von der Mühle Rünigen aus Braunschweig.

Das Gute liegt zum greifen nah. Darum Lieferanten aus der Region. Kurze Lieferwege bedeuten weniger Umweltbelastung. Wir kennen unsere Partner persönlich und vertrauen ihrer Qualität.

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

Wir verwenden ausschließlich Luisenhaller Tiefensalz aus der Nähe von Göttingen. ([www.siedesalz.de](http://www.siedesalz.de))

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

Wenn Sie Fragen, Beratungsbedarf oder Kritik haben, erreichen Sie mich unter Telefon 05372-5269 oder persönlich in unserer Backstube/Hauptgeschäft in Ahnsen, Dorfstraße 14. Oder Sie senden eine E-mail an [info@baeckerei-hacke.de](mailto: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!

Ihr Bäckermeister Torsten Hacke und sein Team.



Fachgeschäfte 2x in unserer Region

Dorfstraße 14 • 38536 Ahnsen  
Telefon 05372-5269

Hauptstraße 40 • 38536 Meinersen  
Telefon 05372-487

Mail: [info@baeckerei-hacke.de](mailto:info@baeckerei-hacke.de)  
Web: [www.baecker-hacke.de](http://www.baecker-hacke.de)

# HACKES BROTKULTUR

Zutaten und Besonderheiten



Die ländliche  
Spezialitäten  
Bäckerei



Die ländliche  
Spezialitäten  
Bäckerei





## Hackes Original Holzofenbrot

Aus dem süddeutschen Holzbackofen – wie in der guten alten Zeit! Einzigartig in der Region. Mit kräftiger Kruste und fantastischen Brotaromen. Pure Natur!

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot | Holzofenbrot

Zutaten: 60 % **Roggen** Type 1370, 40 % **Weizen** Type 550, Elisa-Wasser, **Roggen-** und **Weizen-Natursauerteig**, geräuchertes **Roggenmalzmehl**, Flohsamenschalen, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe, Gewürze (Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel, Schwarzkümmel, Pfeffer, **Senfsaat**).



## Unser Otto 1903

Mildes Roggenbrot nach einem Familien-Grundrezept von Urgroßvater Otto Hacke. Wir lieben dieses Unikat und backen es mit höchster handwerklicher Sorgfalt.

Verkehrsbezeichnung: Roggenbrot

Zutaten: 100 % **Roggen** Type 1370, Elisa-Wasser, **Roggen-Natursauerteig**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Natursauerteigbrot

Traditionell im neun Tonnen schweren Steinbackofen gebacken. Durch die spezielle Backmethode bleibt das Brot schön saftig und bekommt ein herrliches Aroma.

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot | Steinofenbrot

Zutaten: 70 % **Roggen** Type 1370, 30 % **Weizen** Type 550, Elisa-Wasser, **Roggen-Natursauerteig**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Giersterbrot

Althannöversche Spezialität. Durch ein spezielles Verfahren – das Abflämmen der Kruste mit Feuer – bekommt es seine aufregende Optik (dunkle Sprengel).

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

Zutaten: 70 % **Roggen** Type 1370, 30 % **Weizen** Type 550, Elisa-Wasser, **Roggen-Natursauerteig**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Zwiebelstange

Traditionell gebackenes Roggenmischbrot für Liebhaber. Begeistert mit seiner Leichtigkeit und dem feinen Zwiebelgeschmack.

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot | Steinofenbrot

Zutaten: 70 % **Roggen** Type 1370, 30 % **Weizen** Type 550, Elisa-Wasser, **Roggen-Natursauerteig**, geröstete Zwiebeln, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Holsteiner

Kerniges Vollkornbrot mit viel Sonnenblumenkernen, schmeckt auch noch nach Tagen saftig! Das nussige Aroma macht es zu einem kulinarischen Highlight.

Verkehrsbezeichnung: Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Zutaten: 100 % **Roggenvollkorn**, Elisa-Wasser, **Roggenvollkorn-Natursauerteig**, geröstete Sonnenblumenkerne, Graftschäfer Rübensirup (dient zur Geschmacksabrundung), Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Heidebrot

Rustikal wie die Heide Landschaft! Behält die Frische über viele Tage, in denen sich der Geschmack immer weiter verbessert.

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot | Steinofenbrot

Zutaten: 70 % **Roggen** Type 1370, 30 % **Weizen** Type 550, Elisa-Wasser, **Roggen-Natursauerteig**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Kraftikus dunkel

Kräftig und kernig! Mit einer guten Portion natürlichem Roggenmalz für mehr Aroma.

Verkehrsbezeichnung: Malz-Mehrkornbrot

Zutaten: 40 % **Roggen** Type 1370, 40 % **Weizen** Type 550, 10 % **Hafer**, 10 % **Gerste**, Elisa-Wasser, **Roggen-** und **Weizen-Natursauerteig**, Mais, geröstete Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Flohsamenschalen, Chiasamen, geräuchertes **Roggenmalzmehl**, geröstetes **Roggenmalz**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe. Dekor: **Roggenvollkornschrot**.



## Harzer Urknall

Die Hacke-Brotspécialität mit super grober Porung, knuspriger Kruste und einem traumhaften Geschmack. Das Ergebnis langer Tüftelei und viel Liebe zum Brot!

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Zutaten: 60 % **Weizen** Type 1050, 30 % **Weizen** Type 550, 10 % **Roggen** Type 1370, Elisa-Wasser, **Weizen-** und **Roggen-Natursauerteig**, geräuchertes **Roggenmalzmehl**, Olivenöl, **Weizenkeime**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe, Gewürze aus Rapskernen, **Senfsaat**, **Roggenmalz**, Cumin, Bockshornklee, Pfeffer.



## Vollkornbrot fein

Aus 100 Prozent extra feinem Roggenvollkorngetreide. Purer, vollmundiger Genuss der begeistert. Reine Roggenbrote sind nur selten zu bekommen!

Verkehrsbezeichnung: Roggen-Vollkornbrot

Zutaten: 100 % **Roggenvollkorn**, Elisa-Wasser, **Roggenvollkorn-Natursauerteig**, **Gerstenmalzextrakt**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Elsässer Weißbrot

Ein Tribut an das wunderschöne Elsass. Dieses Brot ist ein echtes Naturwunder. Aussen urig und innen mit einer hocharomatischen, grobporigen Krume.

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutaten: 100 % **Weizen**, Elisa-Wasser, **Weizen-Natursauerteig**, **Weizenkeime**, Luisenhaller Tiefensalz, Olivenöl und ganz wenig Frischhefe (nur 1 Gramm je Brotlaib).



## Dinkelvollkornbrot

Unsere Brotspezialität mit Dinkel aus der Region Harz und Heide. Die fruchtige Note kommt von 100 Prozent natürlichem Apfelsaft aus dem Alten Land.

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot mit Ölsaaten

Zutaten: 90 % **Dinkelvollkorn**, 10 % **Haferflocken**, Elisa-Wasser, **Dinkelvollkorn-Apfel-Natursauerteig**, Apfelsaft, geröstete Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Flohsamenschalen, Rapsöl, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe.



## Bergwurzelbrot rustico

Nach einer Rezeptur aus Südtirol. Mehr Geschmack durch 24 Stunden lange Teigreifzeit. Aussen würzig, innen umwerfend. Einzigartig in der Region.

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutaten: 98 % **Weizen** Type 550, 2 % **Roggenvollkornschrot**, Elisa-Wasser, geräuchertes **Roggenmalzmehl**, **Weizenkeime**, Luisenhaller Tiefensalz, **Roggenmalzpulver**, Frischhefe. Dekor: Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **Sesam**.



## Okerländer

Eine besondere Brotspezialität ohne Weizen – hochwertig durch beste steirische Kürbiskerne.

Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrot

Zutaten: 40 % **Roggen** Type 1370, 20 % **Dinkelvollkorn**, 10 % **Dinkel** Type 630, 10 % **Hafer**, 10 % **Gerste**, Elisa-Wasser, **Roggen-** und **Dinkelvollkorn-Apfel-Natursauerteig**, geröstete Sonnenblumenkerne, steirische Kürbiskerne, Chiasamen, Leinsamen, Mais, Flohsamenschalen, geräuchertes **Roggenmalzmehl**, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe. Dekor: **Haferflocken**, Ölkürbiskerne, Sonnenblumenkerne, **Sesam**.



## Landbaguette

Knusprig, grobporig und urig. Das Geheimnis liegt in der langen Teigruhe. Sie bildet wertvolle Aromastoffe, die sich beim Backen voll entfalten. Biss für Biss Urlaub!

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutaten: 100 % **Weizen** Type 550, Elisa-Wasser, **Weizen-** und **Roggen-Natursauerteig**, **Weizenkeime**, Luisenhaller Tiefensalz, **Gerstenmalzextrakt** flüssig, Frischhefe, Dekor: **Roggenmehl**.



# Die ländliche Spezialitäten Bäckerei

