

Alles Handarbeit

Früh in der Nacht beginnen unsere Bäcker für Sie, aus ausgewählten Zutaten und dem regionalen Getreide, schmackhafte Backwaren zu zaubern. Traditionelle Rezepte und von Hand aufgearbeitete Brote machen unsere Backwaren zu etwas Besonderem.

Jedes Brot wird noch von Hand aufgearbeitet und ist somit ein Unikat.

Unser Krustiger Gilgen wird auf der Steinplatte ausgebacken, unser Französisches Landbrot bekommt eine extra lange Teigruhe zur besseren Bekömmlichkeit und Entfaltung aller Aromen und das Anno 1880 wird nach altem, überliefertem Familienrezept gebacken.

Unsere hauseigenen Dinkel- und Roggensauerteige verleihen unseren Broten die lange Frischhaltung. Bei uns wird noch nach traditioneller Bäckereihandwerkskunst gearbeitet. Das heißt lange Teigruhezeiten, langsame Brotaufbereitung.

Somit erlangen wir ein feines Aroma und eine hohe Bekömmlichkeit.

Mit herzlichen Grüßen
Franz-Josef & Manuela Gilgen

Backanleitung für Brote und Brötchen

„Brot ist der preiswerteste Luxus,
den sich jeder leisten kann!“



GILGEN'S Bäckerei & Konditorei GmbH & Co. KG

Meysstraße 14, 53773 Hennef

Tel.: 02242 9201-0

Fax: 02242 9201-23

E-Mail: info@gilgens.de

www.gilgens.de



Backzeit für Brote



Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze bei 200 °C) die Brote in ca. 20 Minuten fertig backen, je nach Bräunungsgrad.

Backzeit für Brötchen



Im vorgeheizten Backofen (Umluft bei 200 °C) die Brötchen in 8 – 12 Minuten, Körnerbrötchen in 10 – 14 Minuten fertig backen, je nach Bräunungsgrad.

Regionalität unserer Produkte

Unseren Roggen beziehen wir aus dem Westerwald, wo die Bedingungen ideal sind. Mit viel Liebe, Zeit und Geduld pflegt der Bauer den extra für uns angebauten Roggen. Unter stetiger Qualitätskontrolle wächst dieser heran.

Unser Weizen wächst unter der Sonne der Eifel und findet dort optimale Bedingungen.

Roggen und Weizen werden nach der Ernte in der Michelbacher Mühle im Westerwald schonend und unter stetiger Kontrolle zu unseren Roggen- und Weizenmehlen verarbeitet.

Tipps zur Aufbewahrung

Zur Aufbewahrung unserer handwerklich hergestellten Brote nutzen Sie bitte unsere Brotfrischetüten. Die Tüte ist dünn beschichtet und perforiert, wodurch ein optimaler Austausch von Luft und entstandener Feuchtigkeit gewährleistet wird. Das Innere der Brote, die Krume, bleibt länger saftig, das Äußere, die Kruste, länger knackig. Bewahren Sie die Brotfrischetüte nicht im Kühlschrank auf, da die Kühlschranktemperatur den Alterungsprozess der Brote mit weicher Krume beschleunigt. Schwarzbrot und Vollkornbrot dagegen sind im Kühlschrank zur Lagerung gut aufgehoben.

