

Authentische Orte: Hercules, die Vollkorn- und Mühlenbäckerei

Jeden Tag freut sich das Team der Hercules-Bäckerei über die frisch duftenden Brote, Brötchen und Feinbackwaren, die sie nachts in ihrer Vollkorn- und Mühlenbäckerei herstellen. Das Getreide wird täglich frisch in der eigenen Mühle gemahlen und mit sehr viel Handarbeit und Liebe zu bester Qualität verarbeitet. Für ihre gesunden und leckeren Backwaren wird die Hercules Bäckerei jedes Jahr mit dem Zertifikat der Ökogarantie, dem Bio- und SlowBaking Siegel und 2013 vom Feinschmecker für ihre gesunden und leckeren Backwaren ausgezeichnet. Düsseldorfer, die Wert auf gesunde, vollwertige Ernährung legen und besonders leckere Brote und Kuchen schätzen, kennen natürlich die Hercules-Bäckerei auf der Ulmenstraße, die sich im Folgenden einmal selbst vorstellt:

Die Ansprüche an den Handwerksbäcker haben sich in den letzten 15 Jahren extrem verändert. Im Jahr 2000 gab es im Raum Düsseldorf inklusive Mettmann noch 60 Bäckereien und heute im Jahr 2013 gibt es nur noch 35 Bäckereien. Convenience Food Produkte und ein immer stärkerer Maschineneinsatz beim Backen sind in Deutschland normal geworden. In unserer Hercules Bäckerei gilt das Motto: keine Fertigmischung! Wir backen jedes einzelne Gebäck jeden einzelnen Tag selber frisch. Wir benutzen Maschinen nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich. In unserer Bäckerei muß sich nicht der Teig an die Maschine anpassen, sondern wir Bäcker passen uns mit unseren Händen dem Teig an.



Unser Getreide

Das Getreide für unser Brot kommt aus kontrolliert biologischem Landbau. Hier haben die Pflanzen genügend Zeit und gesunde Böden, um sich zu entwickeln. Der naturgesetzliche Anbau wird von unseren festen Partner-Bauern aus der Region verantwortungsvoll überwacht.

Unsere Mühle

In unserer eigenen Mühle wird das Korn täglich frisch zu feinem Vollkornmehl oder Vollkorn-Schrot gemahlen. Die Zentrofanmühlen mahlen einmalig schonend und fein.



Unser Wirbelwasser

Wir lassen in unserer Backstube das gesamte Wasser durch ein Grandler Wasserbelebungsgerät laufen. Zusätzlich sprudelt das Wasser durch einen Wasserhahnvorsatz, den „Martin Wirbler“ auf das Mehl. Das Wasser dehnt sich dabei aus und kann Sauerstoff anreichern. Beide technischen Einrichtungen beeinflussen die biophysische Qualität nachweislich günstig. Ein wertvoller Vorteil für unsere Kunden ist, dass die Gebäcke durch die lange Teig-Führung noch bekömmlicher werden. Für unsere unterschiedlichen Backrezepte setzen wir jeweils die passend abgestimmten traditionellen Methoden zur Verfeinerung ein:

Das Aromastück

Unser Aromastück ist ein Weizenvorteig bestehend aus Weizenmehl, belebtem Wasser und einer geringen Menge Hefe. Über eine lange Ruhezeit entwickelt dieser Weizenvorteig vielfältige Aromen, die unserem Gebäck später eine besondere Note verleihen. Dieses Aromastück fügen wir dem frischen Vollkornmehl immer hinzu und nach der Teigreifzeit wird jedes einzelne Teigstück traditionell von Hand geformt, um in unserem Backofen auf Steinplatten eine satte Farbe, eine harmonische Reife, köstliche Aroma und eine gesunde Bekömmlichkeit zu entwickeln. Dadurch bleibt die Frische über viele Tage erhalten.

Der Natursauerteig

Unser Haussauerteig ist ein Natursauerteig, den wir über drei Entwicklungsstufen führen. Wir folgen damit einer alten deutschen Tradition und züchten über drei unterschiedliche Vorteige aktive Mikroorganismen. Diese Rezeptur basiert auf einer Backferment Basis, die weniger Essig und dafür mehr Milchsäure in unseren Teigen entsteht lässt. Das frische Vollkornmehl wird über Nacht mit Natursauerteig (Backferment) aromatisch und bekömmlich aufgeschlossen.

Kontakt:

Hercules Bäckerei

Ulmenstraße 120

40476 Düsseldorf

Tel: 0211 – 450 796

Fax: 0211 – 450 798

Web: www.hercules-baekerei.de

Facebook: [Hercules Bäckerei auf Facebook](#)

Mail: info@hercules-brot.de