Haueter

Bäckerei
Konditorei
Confiserie
Café

Ciabatta

helles Brot gereift in einem Becken mit Olivenöl

Die Spinnen, die Bäcker beim Haueter! Könnte man meinen... Aber der Geschmack gibt uns Recht. Wir lassen den Ciabattateig während
48 Stunden in einem Becken mit Olivenöl reifen. Weisses Brot mit einem solch genialen Brotaroma. Top.
Nature oder auch mit richtig schön sonnengereiften Oliven erhältlich.

Zutaten	Weizenmehl hell 5/4 Roggenmehl hell 1/5 Salz, Wasser, wenig Hefe und sonst nichts
Triebführung	48h im Klimaraum gereift im Olivenöl