

Natürlich...



Grillen + Backen

Dieser Sommer
wird genussvoll

Mit Rezept:

Saftige Spare Ribs
und Fladenbrot



Liebe Kunden und Backfreunde,

Tradition und Moderne gehören zusammen. Sie schließen sich nicht aus, sondern ergänzen sich. Auch für uns im Backdorf ist der Spagat zwischen Bodenständigkeit und Innovation eine beständige Herausforderung. So steht der Name Häussler schon immer für Kontinuität, Qualität und Langlebigkeit. Darüber hinaus möchten wir die modernen Möglichkeiten unserer Zeit nutzen – aber nur, wenn sie sinnvoll sind und für unsere Kunden Vorteile bringen, wie zum Beispiel bei den Videofilmen auf Youtube oder beim Online-Shop. Wir geben jeden Tag unser Bestes für Sie. Herzliche Grüße,

Ihre Familie Häussler

und das engagierte Backdorf-Team

Termine 2018

Backdorf Heiligkreuztal*

Werksverkauf	Häussler Backdorf	17.05. – 19.05.18
Holzofen- u. Grilltage	Häussler Backdorf	06.07. – 07.07.18
Adventsmarkt	Häussler Backdorf	28.11. – 01.12.18

Messen*

Maimarkt	Mannheim	28.04. – 08.05.18
Südwest Messe	Villingen-Schwenningen	26.05. – 03.06.18
Oberrhein Messe	Offenburg	29.09. – 07.10.18
Landwirt. Hauptfest	Stuttgart	29.09. – 07.10.18
Oberschwabenschau	Ravensburg	13.10. – 21.10.18
Heim + Handwerk	München	28.11. – 01.12.18

* mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage: www.backdorf.de

Häussler Backkurse und Seminare

Möchten Sie gerne selbst für Ihre Familie backen? Fehlen Ihnen noch die letzten Profitricks oder möchten Sie grundsätzlich erfahren, wie es geht? Dann kommen Sie zu uns. Unter fachmännischer Anleitung durch unsere Bäckermeister und unser geschultes Fachpersonal zeigen wir Ihnen alles Wissenswerte, sowie viele Tipps und Tricks. Jedes Quartal erscheint ein neues Seminarprogramm mit tollen Kursen.

Aktuelles Programm unter: www.backdorf.de

Impressum

Herausgeber:
Karl-Heinz Häussler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0 · info@backdorf.de · www.backdorf.de
Druck: Konradin Druck GmbH · Auflage: 100.000 Exemplare

Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Angebote sind gültig solange Vorrat reicht.

Bildrechte: © fotolia und © Karl-Heinz Häussler GmbH

Häussler Youtube-Kanal



Jeden Monat drehen wir im Backdorf neue Videofilme für den Häussler Youtube-Kanal. Unsere Bäckermeister zeigen darin die Zubereitung neuer Rezepte und die Handhabung der Häussler-Geräte. Mittlerweile sind über 60 Filme online verfügbar. Schauen Sie doch mal vorbei, damit Sie die Spezialitäten zu Hause nachbacken können.

Am besten gleich zum kostenfreien Abonnement anmelden und kein Video mehr verpassen:

www.youtube.com/KarlHeinzHäusslerGmbH

Gerne dürfen Sie uns auch Ihre Wünsche mitteilen. Zu welchem Thema wäre ein Video für Sie interessant? Vorschläge bitte an: marketing@backdorf.de

Der neue Häussler-Katalog kommt

Ab Juni gibt es die neue Ausgabe unseres Kataloges. Über 300 Seiten randvoll mit Geräten, Zubehör, Rezepten, Praxistipps und Ausflugszielen in Oberschwaben. Darin kann man schmökern, träumen, planen, sich informieren und ganz einfach bestellen. Mit jeder Ausgabe wird der Katalog weiterentwickelt. Die Pflichtlektüre für alle, die eine Leidenschaft für gutes Essen haben und das Selbermachen von Lebensmitteln lieben. Lassen Sie sich von der Vielfalt und den Möglichkeiten inspirieren.

**Gleich anfordern unter
Telefon 0 73 71 / 93 77-0
oder im Internet unter
www.backdorf.de**



Wegen Neubau: Werksverkauf

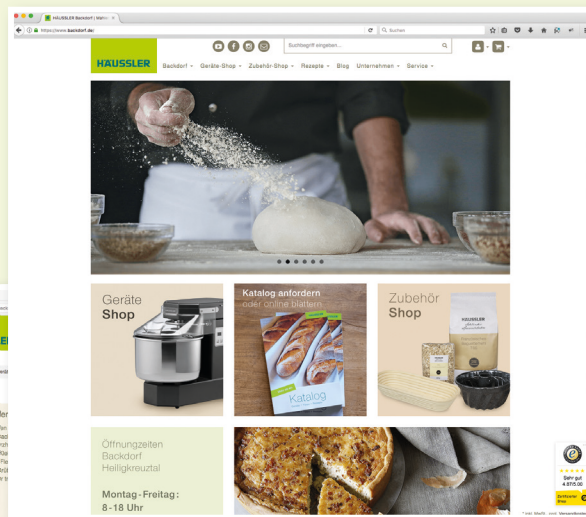


Werksverkauf im Häussler Backdorf 17. - 19. Mai 2018 jeweils von 9-17 Uhr

Bald ist es so weit. Unser neues Lager- und Logistikzentrum wird Mitte des Jahres fertig. Da heißt es für unser Lagerteam: Aufräumen, Umziehen, Einräumen und Einrichten. Aus diesem Grund veranstalten wir dieses Jahr einen einmaligen Räumungsverkauf im Backdorf. Einzelne Vorführgeräte, Gebrauchtgeräte, Restposten, Zubehör und Deko-Materialien werden vergünstigt abgegeben. Darunter sind Geräte wie zum Beispiel Holzbacköfen, Räucherschränke, Elektro-Steinbacköfen, Pelletgrills, Nudelmaschinen, Teignetmaschinen und Getreidemöhlen. Wir laden Sie herzlich nach Heiligkreuztal ein, vielleicht finden Sie das eine oder andere für sich. Nur solange Vorrat reicht.



www.backdorf.de

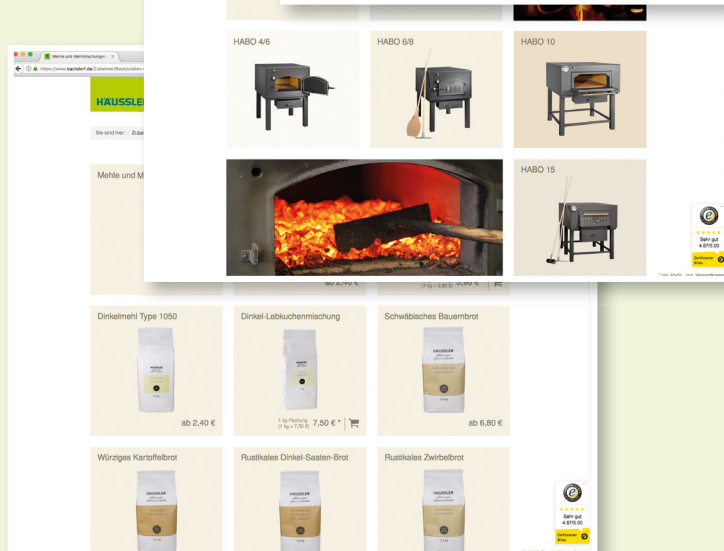


Homepage + Online-Shop

Die Plattform für alle Backfreunde und Backbegeisterte im Netz. Unsere Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem. Hier finden Sie ganz viele Infos zu unseren Produkten, zahlreiche Rezepte und viel Fachwissen.

- Geräte-Shop
- Zubehör-Shop
- Rezeptdatenbank
- Blog mit Backtipps
- Kundenforum
- Bedienungsanleitungen
- Ersatzteile
- Ausflugsziele
- Übernachtungstipps ...

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.



Trusted Shop

Zuverlässig, seriös und von unabhängiger Seite überprüft. Unser Online-Shop hat das Gütesiegel als Trusted Shop.

www.backdorf.de

Pelletgrill

Der Häussler Pelletgrill ist eines der innovativsten Grillgeräte auf dem Markt. Dabei steht die elegante, gut sichtbare Flamme im Mittelpunkt. In wenigen Minuten ist das Gerät grillbereit und vereint viele Vorteile in sich. Es ist schnell startklar wie ein Gasgrill, gut regelbar wie ein Elektrogrill und bietet das beliebte Holzaroma wie ein Holzkohlegrill. Der Grill lässt sich nahezu rauchfrei betreiben. Man muss nur die Brennkammer mit Holzpellets füllen, anfeuern und los geht das Vergnügen. Das Gerät ist auch als Ambientelicht nutzbar.

Pelletgrill

bestehend aus Lichtsäule, Grillaufsatz und Deckel, 304010, € 1.450,-

Abbildung zeigt Sonderzubehör.

Der Ablagetisch ist nicht enthalten, sondern separat erhältlich.



Stimmungsvoll Ambientelicht

Draußen sein, die Natur genießen und die Abende schön gestalten – darum geht es beim Ambientelicht. Das gemütliche Feuer bietet ein wunderschönes Flammenbild, spendet Wärme und hebt die Stimmung. Erleben Sie eine neue Atmosphäre auf Ihrer Terrasse, Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten – ohne Rauch, ohne Ruß und ohne Stress. Die Brennkammer wird mit Holzpellets befüllt. Sie können zwischen 3 kg, 6 kg oder 9 kg wählen – je nachdem wie lange die Flamme brennen soll. In kürzester Zeit ist das Feuer entfacht und Sie genießen das behagliche Licht für bis zu 4,5 Stunden. Ideal auch für Biergärten und gewerbliche Einsätze geeignet. Mit dem Grillaufsatz auch zum Pelletgrill erweiterbar.

◀ **Ambientelicht XL**
mit hohem Glasaufsatz
304014, € 1.020,-

Ambientelicht
mit normalem Glasaufsatz
304000, € 960,-



Pelletgrill Zubehör

Für den Häussler Pelletgrill gibt es tolles Zubehör, mit dem sich seine Funktionen erweitern lassen:

- 1 **Fleischspieß** 304020, € 129,-
- 2 **Zwischenring** 304018, € 69,-
- 3 **Pizzastein** 304019, € 59,-
- 4 **Grillrost** 304016, € 79,-
- 5 **Wok mit Holzstiel** 304015, € 74,90
- 6 **Feuerplatte** 304026, € 280,-

Darüber hinaus sind sowohl für das Ambientelicht als auch für den Pelletgrill wetterfeste Abdeckungen erhältlich. Ein Transportwagen rundet das umfangreiche Sortiment ab. Genießen Sie die vielfältigen Möglichkeiten.



Pelletgrill, Holzbackofen und die ganze Häussler-Welt live erleben:

Herzliche Einladung in das Backdorf nach Heiligkreuztal

Im Frühling und Sommer kommt die Zeit der Ausflüge, Reisen und Tagestrips. Da ist ein Abstecher in das Backdorf nach Heiligkreuztal sehr zu empfehlen.

Kommen Sie vorbei

Die Urlaubsfahrt in den Süden – wie wär's mit einem Zwischenstopp im Backdorf? Sie sind mit dem Wohnmobil unterwegs? Wir haben hier schöne Stellplätze für Sie. Oder Sie möchten im Hotel übernachten? Wir helfen Ihnen gerne bei der Buchung. Rufen Sie uns an, Telefon 0 73 71/93 77-0.

Genießen Sie die ausführliche Beratung

Die Urlaubszeit ist ideal geeignet für ausführliche Beratungen – z.B. mit Nudelmachen, Teigkneten und Ofen anheizen. Wenn man frei hat und alle Zeit zur Verfügung steht, kann man sich intensiv auf das Thema einlassen. Vereinbaren Sie einen Termin im Backdorf, Telefon 0 73 71/93 77-0. Wir haben durchgehend geöffnet und machen keine Betriebsferien im Sommer. Wir freuen uns auf Sie.

Reservieren Sie Ihr Wunschgerät

In der Regel haben wir alle Geräte vorrätig. Dennoch empfehlen wir die telefonische Reservierung vorab – damit Ihr Gerät garantiert zur Mitnahme bereitsteht.

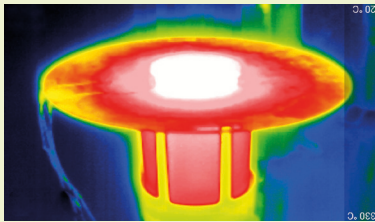
Nutzen
Sie diesen
SOMMER
für den Besuch
im Backdorf



Das Backdorf liegt im schönen Oberschwaben – zwischen Bodensee und Schwäbischer Alb



Feuerplatte



Optimale Verteilung der Hitze: In der Mitte sehr heiß, nach außen hin abnehmend. Somit sehr vielseitig und kreativ nutzbar.

In der Grillszene sind momentan zwei große Trends auszumachen: Die nachhaltige und saubere Feuerung mit Holzpellets sowie das Grillen auf einer großen, planen Stahlplatte – oft auch als Plancha-Grill bezeichnet. Mit der neuen Feuerplatte und dem original Pelletgrill vereinen wir beide Innovationen in einem Gerät. Grillen neu gedacht und neu erfunden. Sie werden es lieben. Und ab geht die Grillparty!

Feuerplatte

Ganz neu und voll im Trend: Die Feuerplatte für den Pelletgrill. Mit diesem innovativen Zubehör wird das Grillen zum erlebnisreichen Event. Die massive Platte aus einer speziellen Edelstahllegierung bietet Platz für größere Mengen Grillgut und lässt sich von allen Seiten gleichermaßen gut bedienen. Viele Personen können gleichzeitig am Grill arbeiten, zuschauen oder einfach die tolle Atmosphäre genießen.

Die Feuerplatte nimmt die Hitze der Flamme auf, leitet sie nach außen und bietet unterschiedliche Temperaturzonen – im Zentrum heiß, nach außen abnehmend kühler. Scharf grillen, garen, rösten oder nur warmhalten – alles lässt sich perfekt auf einer Ebene organisieren. In der Mitte kann wahlweise mit Grillrost, Grillplatte oder dem Wok gearbeitet werden.

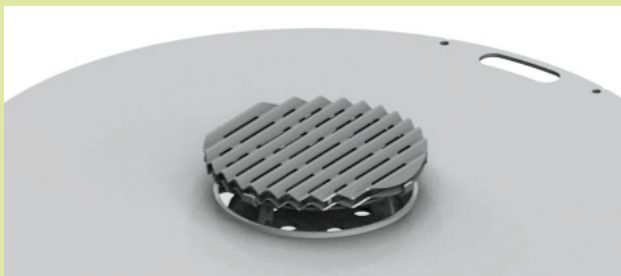
Feuerplatte

304026, € 280,-

Wie möchten Sie grillen?



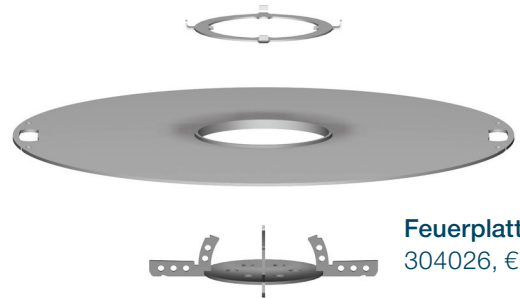
mit gusseiserner Grillplatte (beim Pelletgrill inklusive)



mit Grillrost 304016, € 79,-



mit Wok 304015, € 74,90



Feuerplatte

304026, € 280,-



Ambientelicht

304000, € 960,-

Jetzt bestellen
und so richtig den
SOMMER
genießen!



Bausätze für Holzbacköfen

Die Anschaffung fürs Leben

Ganz viele Backfreunde träumen vom eigenen Backhaus im Garten. Dabei muss es kein Traum bleiben, denn die Umsetzung ist leichter als gedacht. Sie lässt sich mit unseren Bausätzen hervorragend bewerkstelligen. Mit einem Häussler Bausatz-Komplettpaket erhalten Sie alle Teile für das Innenleben des Backofens – den „heißen Kern“. Die Bauteile sind perfekt aufeinander abgestimmt und Sie können sicher sein, dass Ihr Backofen optimale Backergebnisse liefert.

Jeder Ofen ein Unikat

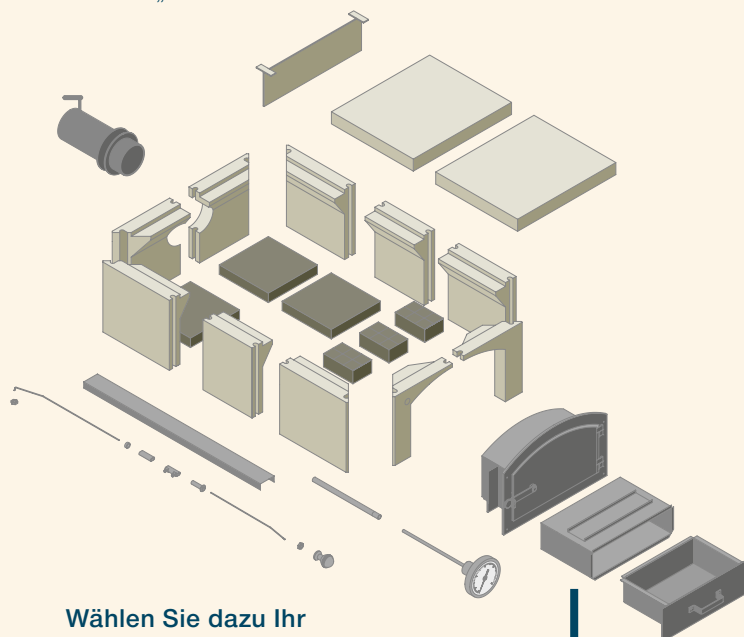
Sie möchten ein echt rustikales Backhaus bauen? Mit Klinkersteinen? Oder mit Fachwerkbalken? Sie möchten mit Natursteinen arbeiten? Oder Sie bevorzugen eine geradlinige, moderne Gestaltung? Mit dem Bausatz haben Sie alle Möglichkeiten und alle Freiheiten. Sie bestimmen komplett die Optik und Ausführung Ihres Backhauses selbst und erhalten Ihren ganz persönlichen Traum im Garten.

Know-how vom Holzofenspezialisten

Wenn man sich die Mühe macht und selber ein Backhaus baut, sollte man keinerlei Kompromisse bei der Backqualität eingehen. Es wäre wirklich schade um die Arbeit. Aber auf was kommt es an? Die Atmosphäre im Ofen muss stimmen. Ober- und Unterhitze sollten optimal zusammenpassen und die Hitze muss über viele Stunden gespeichert werden. Deshalb kommen bei Häussler verschiedene Schamottesteine zum Einsatz. Diese unterscheiden sich sowohl in der Zusammensetzung der Tonerde als auch in der Dicke – je nachdem, an welchem Platz sie im Ofen eingesetzt werden. Manche Steine nehmen mehr Hitze auf, manche weniger. Hier macht sich unsere jahrzehntelange Erfahrung im Backofenbau bezahlt. Sie erhalten einen Backofen, an dem Sie lange Freude haben und der Sie mit wunderbaren Köstlichkeiten verwöhnt.

Häussler Bausatz 6/8

Backfläche 60 x 100 cm
inklusive Schamottesteine,
Isolierungen und Materialien
für den „heißen Kern“



Wählen Sie dazu Ihr
gewünschtes Türmodell im
hochwertigen Ofenguss:



**Bausatz 6/8
Türmodell A**
400110
€ 2.130,-

**Bausatz 6/8
Türmodell B**
mit Aschekasten
400112
€ 2.440,-

**Bausatz 6/8
Türmodell C**
mit Aschekasten
und Gussfrontplatte
400114
€ 2.640,-



„Es hat große Freude
bereitet, den Ofen auf-
zubauen. Die Anleitung
hat bestens funktioniert.
Auch die Rezepte
gelingen sehr gut.“

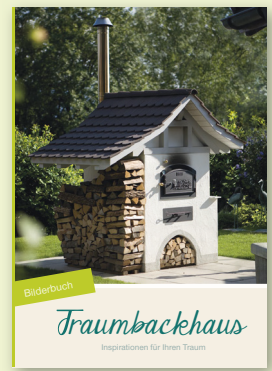
Zitat Häussler-Kunden



Bilderbuch der Traumbäckhäuser

Hier finden Sie ganz viele realisierte Traumbäckhäuser und zahlreiche Inspirationen.

Gleich anfordern unter
Telefon 0 73 71 / 93 77-0
oder im Internet unter
www.backdorf.de



Holzofen- und Grilltage

Freitag + Samstag

6. + 7. Juli 2018 | 10-17 Uhr

Backdorf Heiligkreuztal

- Durchgehend viele Live-Vorführungen
- Große Häussler Geräte-Ausstellung
- Professionelles Koch- und Backzubehör
- Tolle Neuheiten und Rezepte
- Bewirtung von herzhaft bis süß
- Große Holzofenausstellung (über 30 Modelle)

Holzbackofen

HABO Grande

Mit dem umlaufenden Stahlrahmen bietet der HABO Grande eine eigenständige und markante Optik. Er will bewusst kein Backhaus im klassischen Sinne sein – sondern ist vielmehr eine moderne Interpretation des Holzbackofens. Der Stahlrahmen sieht stark aus und bietet diverse Möglichkeiten zur modulartigen Erweiterung. Darüber hinaus ist die Versetzbarkeit ein großes Plus. Dieser Ofen kann später relativ leicht an einen anderen Ort gesetzt werden – im Gegensatz zu gemauerten Backhäusern. Im Häussler-Sortiment findet sich für jeden Holzbackofen-Liebhaber das richtige Modell.

Die Abbildung zeigt den HABO Grande mit Pultdach. Dieses ist aus hochwertigem Stahlblech gefertigt und bietet eine moderne Formensprache. Der Steckplatz für das Ofenthermometer und die großzügigen Stauflächen sind sehr nützlich beim Backen.

HABO Grande 4/6

Holzbackofen, 302775, € 4.940,-
Pultdach aus Stahlblech, 303492, € 1.150,-

HABO Grande 6/8

Holzbackofen, 302776, € 5.500,-
Pultdach aus Stahlblech, 303491, € 1.200,-

Vom Pultdach sind auch Ausführungen für den Standard HABO 4/6 und 6/8 erhältlich.





Holzbackofen mit Fertigdach

Die beiden Holzbacköfen HABO 4/6 und 6/8 sind die beliebten Klassiker im Häussler-Programm. Mit den Fertigöfen gelingt der Start in das Holzofenbacken besonders schnell. Aufstellen, an den Kamin anschließen und loslegen. Auch im Freien machen die beiden eine gute Figur. Hierbei ist allerdings noch ein Fertigdach empfehlenswert. Wir führen im Sortiment Dächer in verschiedenen Ausführungen, beispielsweise mit Biberschwanz-Deckung, aus Kupfer oder auch aus Glas. Neu im Programm ist das Satteldach aus Fassadenplatten. In Ofenfarbe harmoniert dies besonders gut mit dem HABO. Dach und Ofen bilden eine schöne optische Einheit.

HABO 4/6

Holzbackofen, 300100, € 3.450,-
Satteldach Fassadenplatten, 303495, € 590,-

HABO 6/8

Holzbackofen, 300101, € 3.970,-
Satteldach Fassadenplatten, 303496, € 640,-

Die passende Teigknetmaschine

Mit dem original Holzbackofen genießen Sie eine übertragende Backqualität. Die Eigenschaften des Schamotteofens mit seiner ruhenden Backatmosphäre halten wir bis heute für unübertroffen. Wenn Sie den Ofen nun primär zum Backen verwenden, sollten Sie Ihren Teigen noch etwas Aufmerksamkeit schenken, denn die Teigqualität ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für gute Backwaren. Der Teig sollte reich an Sauerstoff sein, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung. Der Kleber im Mehl muss gut aufgeschlossen sein. Natürlich kann man Teige auch traditionell von Hand kneten. Aber da die Einarbeitung von Sauerstoff so wichtig ist, muss man etwa 30 bis 40 Minuten kräftig hinlangen. Dann allerdings erwärmt sich der Teig, da die menschliche Hand über 30° C warm ist. Umso leichter tut man sich mit einer Teigknetmaschine. Diese schafft ein besseres Ergebnis in nur 12 Minuten und in der richtigen Teigtemperatur.

Auf die Ofenkapazität achten

Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität des Backofens anzupassen. Kaufen Sie lieber eine größere Maschine als eine zu kleine. Denn in der größeren können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen.

Lange Lebensdauer

Die Häussler-Geräte sind extrem robust ausgeführt. Der kräftige Industriemotor kommt nicht ins Schwitzen und der unverwüstliche Kettenantrieb bewältigt locker auch die richtig festen und schweren Teige. Ein Gerät von Häussler ist zuverlässig und macht lange Freude.

Empfehlung zum HABO 4/6:

SP 15 KA
230 V, Weinrot
302145, € 1.910,-

alternativ:
SP 15 KA 2G
400 V, Weiß,
2-Gang-Maschine
300034, € 2.095,-

Weitere Ausführungen
und Farben erhältlich.

Räder im Geräte-
preis nicht enthalten.
1 Satz Räder,
300038, € 52,-



Empfehlung zum HABO 6/8:

SP 20 KA
230 V, Anthrazit
302963, € 2.055,-

alternativ:
SP 20 KA 2G
400 V, Weiß,
2-Gang-Maschine
300016, € 2.290,-

Weitere Ausführungen
und Farben erhältlich.

Räder im Geräte-
preis nicht enthalten.
1 Satz Räder,
300038, € 52,-





Saftige Spare Ribs

aus dem Holzbackofen

Saftige Spare Ribs

Zutaten für 4 Personen:

Trockenmarinade (Rub):

- 4 Baby Back Ribs á 500-800 g
- 2 EL Taco-Rub
- 1 EL Brisket-Rub
- 3 EL Paprikapulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Curry mild
- 1/2 TL Fruit Black Pepper

Nassmarinade (Mob):

- 150 ml Apfelsaft
- 100 ml Apfelessig
- 50 ml Sojasoße
- 3 EL Honig



Das Video zu saftigen Spareribs finden Sie auf unserem **Youtube-Kanal.**

Zubereitung:

Zunächst die Ribs von der Silberhaut befreien. Danach alle Zutaten für die Trockenmarinade in einer Schüssel vermischen und diese großzügig mit der Gewürzmischung einreiben. Anschließend je nach Verfügbarkeit, in Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren. Nun für 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach der Ziehzeit die Spare Ribs auf einen Gitterrost legen und auf einem Bräter liegend, bei 160 °C, für 6 Stunden in den HABO einschießen. Direkt nach dem Einschießen mit dem Smokereinsatz beginnen die Ribs zu räuchern. Eine Füllung des Einsatzes ist in der Regel ausreichend.

Nach 3 Stunden beginnen, die Spare Ribs mit der Nassmarinade im 45-Minuten-Takt zu besprühen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ribs mit einer BBQ-Soße bepinseln und erneut für etwa 15 Minuten in den

Ofen schieben, damit die Soße leicht karamellisieren kann. Nachdem die Soße karamellisiert ist, können die Ribs herausgenommen und serviert werden. Diejenigen, die keinen HABO mit Smokereinsatz haben, können die Spare Ribs auch im Haushaltsbackofen oder im Elektro-Steinbackofen zubereiten. Dabei entfällt jedoch das Räucher-Aroma. Die Zubereitung bleibt ansonsten gleich wie beim HABO.



Im Häussler Holzbackofen:

Bei 160° C einschießen
Backzeit: 6 Stunden



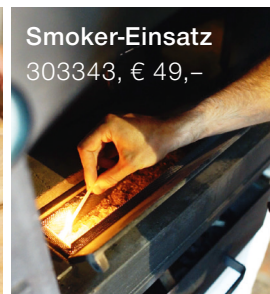
Im Häussler Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 120° C
Unterhitze 120° C
Backzeit: 5-6 Stunden



Im Haushaltsbackofen:

Bei 130° C einschießen
Backzeit: 5-6 Stunden



Smoker-Einsatz
303343, € 49,-



Fladenbrot

Zutaten für 11 Fladenbrote á 150 g:

800 g	Weizenmehl 550
200 g	Weizenmehl 1050
20 g	Salz
20 g	Olivenöl
1 g	Hefe (Erbsengroße Kugel)
200 g	Joghurt
30 g	Backmalz
450-500 g	Wasser
<hr/>	
1720 g	Gesamtteig



Im Häussler Holzbackofen:

Bei 300° C einschießen
Backzeit: 10-12 Minuten



Im Häussler Elektro- Steinbackofen:

Oberhitze 320° C
Unterhitze 200° C
Backzeit: 10-12 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschießen
Backzeit: 10-12 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler-Teigknetmaschine etwa 12-14 Minuten kräftig kneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und einschlagen bzw. falten. Über Nacht (ca. 12 Stunden) bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen. Am nächsten Tag den Teig in 11 Portionen à 150 g abwägen und diese zu Fladen rund formen. Die Fladen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen und mit

öligten Händen flach drücken. Mit Gärfolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. Danach mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen und backen.

Tipp: Für mehr Fladenbrote erhöhen Sie alle Zutaten bis auf die Hefe. Da der Teig bei Raumtemperatur geht, reicht 1 g Hefe für bis zu 10 kg Mehl aus. 1 g Hefe ist etwa so groß wie eine Erbse.



Räuchern im HABO: Smoker-Einsatz

Kommt unscheinbar daher, hat es aber in sich: Dieser Einsatz verwandelt den HABO 4/6 oder 6/8 in einen Smoker. Es geht ganz einfach: Den Holzbackofen auf die gewünschte Temperatur bringen, die Asche ausräumen und den Einsatz in den Aschekanal einsetzen. Diesen mit Räuchermehl füllen und mit einem Glutstück zum Glühen bringen. Danach die Ascheklappe zuklappen und den Aschekasten leicht öffnen, damit ein Zug entsteht. Nun gibt man die Räucherware in den Backraum, schließt die Ofentüre und öffnet leicht den Zug.

Räuchermehle

1 kg Buche

303345, € 2,40

1 kg Kirsche

303347, € 5,20

500 g Wacholder

303346, € 4,50

Smoker-Einsatz

HABO 4/6 + 6/8,

303343, € 49,-



NEU

Häussler Profizubehör

Passend für die
Outdoor-Saison



Brat- & Servierpfannen

Ideal für Fleisch,
Bratkartoffeln,
Pfannkuchen und
vieles mehr...



Geschmiedete Eisenpfanne mit Schnabelstiel oder Hakenstiel

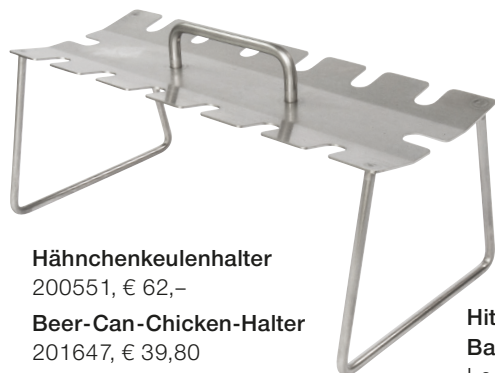
Ø Pfanne	Ø Boden	Schnabelstiel	Hakenstiel
23 cm	18 cm	200703 € 42,-	200700 € 37,-
28 cm	21 cm	200704 € 57,-	200701 € 53,-
31,5 cm	24 cm	200705 € 82,-	200702 € 76,-

Geschmiedete Eisenpfanne mit 2 Griffen

oben	Boden	Art.-Nr.	Preis
Ø 23 cm	Ø 18 cm	200706	€ 42,-
Ø 28 cm	Ø 21 cm	200707	€ 57,-
Ø 31,5 cm	Ø 24 cm	200708	€ 81,-
24 x 38 cm	18 x 32 cm	200710	€ 122,-



Grillschwenkarm
Rostmaß: 35 x 35 cm.
200550, € 198,-



Hähnchenkeulenhalter
200551, € 62,-
Beer-Can-Chicken-Halter
201647, € 39,80

**Hitzeschutz-
Backhandschuhe**
Leder mit Stulpen.
Länge 43 cm.
301882, € 27,50

Tonschalen
Tonschale klein:
ca. 17 x 29 x 4 cm
101811, € 19,80
Tonschale groß:
ca. 20 x 35 x 4 cm
101840, € 35,90



Brottöpfe in neuen Farben

Von 5-16 Liter Fassungsvermögen in
4 verschiedenen Modellen, ab € 120,-

Der frischeste Platz für gutes Brot

Salzglasierte Brottöpfe
aus Steinzeug



NEU



Brot- und Backmischungen aus regionalen Mehlen

Feinstes Zopfmehl

1 kg-Packung,

302464, € 2,60

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,48)

302547, € 6,20

Pizzamehl

1 kg-Packung,

302131, € 2,70

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,60)

303193, € 6,50

Würziges Kartoffelbrot

1 kg-Packung,

302130, € 2,80

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,76)

302548, € 6,90

25 kg-Packung (1 kg = € 2,16)

302189, € 54,-

Brötchen- & Brezelmehl

1 kg-Packung,

302126, € 2,70

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,60)

201826, € 6,50

Rustikales Dinkel- Saaten-Brot

1 kg-Packung,

302129, € 3,70

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,56)

302244, € 8,90

Schwäbisches Bauernbrot,

1 kg-Packung,

302132, € 2,80

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,72)

302243, € 6,80

25 kg-Packung (1 kg = € 2,12)

302170, € 53,-

Seelen- & Knauzenmehl

1 kg-Packung,

302128, € 2,80

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,72)

302194, € 6,80

25 kg-Packung (1 kg = € 2,12)

302202, € 53,-



NEU

Mischungen jetzt
auch in 1 kg
erhältlich.



Zutaten bei uns im Shop
www.backdorf.de

Holzbackofen Sommerangebot

Mit
Smoker-
einsatz

Jetzt bestellen und die Qualität aus dem original Holzbackofen genießen

Mit diesem Paket tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Holzofenbackens. Mit dabei ist der Smokereinsatz samt Räuchermehl, damit Sie auch geräucherte Spezialitäten zaubern können.

- 1 Häussler Holzbackofen
HABO 4/6 oder HABO 6/8
- 1 Backschieber aus Buchenholz
- 1 Reinigungsbesen aus Edelstahlborsten
- 1 Ascheausziehkrücke
- 1 Smokereinsatz
- 1 Räuchermehl Wacholder 500 g
- 1 Häussler Backbuch Band 1

Paket HABO 4/6
€ 3.550,-

Paket HABO 6/8
€ 4.070,-

Die Preise verstehen sich ab Werk inkl. MwSt.



Bestellformular

Einfach ausfüllen und faxen an: **Fax 073 71/93 77-40**
Oder telefonisch bestellen unter: **Tel. 073 71/93 77-0**
Karl-Heinz Häussler GmbH, Nussbaumweg 1, 88499 Heiligkreuztal

Artikel:	Artikel-Nr.:	Menge:	Preis €:
Pelletgrill	304010		1.450,-
Feuerplatte	304026		280,-
Tonschale klein	101811		19,80
Seelen- und Knauzenmehl 2,5 kg	302194		6,80
Katalog 2-2018			gratis

Oder Sie bestellen online:
www.backdorf.de

Ihre Kundennummer:

--	--	--	--	--	--	--	--

(finden Sie auf Ihrem Umschlag über der Adresse)

Ihr Zahlungswunsch:

- Vorkasse
 per Nachnahme (zzgl. 8 € Nachnahmegebühr in D)
 Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Name:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon:

E-Mail:

Bei Bankeinzug:

Bank:

IBAN:

BIC:

Datum:

Unterschrift: