

fidelisbäck
wo Gastlichkeit am besten schmeckt



Slow Baking

Das Fidi-Laughörnle

Jedes einzelne Laughörnle wird von Hand gebogen. Die Bäcker müssen dabei darauf achten, dass der „Schluss“ nach oben liegt, damit das Hörnle schön aufreißt. Insgesamt sind über 20 Arbeitsschritte notwendig, bis das Hörnle im Brotkorb liegt.

Ausschließlich natürliche Zusatzstoffe und Mehl von regionalen Mühlen – der Staudachmühle in Maria-Thann und der Stelzenmühle in Bad Wurzach – sind auch bei unseren Laughörnle für uns selbstverständlich.

Weil Brezeln und Laughörnle frisch gebacken am besten schmecken, backen wir nicht alle am frühen Morgen, sondern den ganzen Tag über. Und weil wir unsere Filialen bis zu viermal täglich beliefern, können Sie unsere Hörnle auch am späten Nachmittag noch duftend und ofenfrisch genießen.



Fidelisbäck · Paradiesstraße 3 · 88239 Wangen
Telefon: 075 22/79 59 31 · www.fidelisbaeck.de

fidelisbäck
wo Gastlichkeit am besten schmeckt



...duftend und immer ofenfrisch

Vom Erfinder des Fidi-Laughörnle

Als Bäckermeister Josef Heine in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts auf die Idee kam, aus dem Laugenteig nicht nur Brezeln, sondern Hörnle in der Form eines Hufeisens zu biegen, konnte er nicht ahnen, dass die Fidi-Laughörnle heute weit über die Grenzen von Wangen hinaus bekannt und zum beliebtesten Gebäck beim Fidelisbäck geworden sind.

Wie bei allen Fidelisbäck-Backwaren achten wir auch beim Hörnle auf besonders lange Ruhezeiten des Teiges – der Vorteig wird bereits am Vortag hergestellt. Dadurch können sich Aromastoffe viel intensiver bilden.

Nach dem Formen müssen die Hörnle wieder einige Stunden in der Kühlung ruhen. Erst direkt vor dem Backen erhalten sie ihre „Dusche“ aus verdünnter Natronlauge, welche für die charakteristische Bräunung sorgt und den typischen Laugengeschmack verleiht. Gebacken werden die Hörnle nicht auf einem Blech, sondern direkt auf der Herdplatte.

