

Fidelisbäck
wo Gastlichkeit am besten schmeckt



Slow Baking

Le buone cose richiedono tempo!*

Die Bäcker des Fidelisbäck verwenden für ihr Ciabatta die Zutaten, die es so einzigartig machen: Weizenmehl, Dinkelmehl, Olivenöl, Kartoffelflocken, Quellsalz, Hefe und Malz.

Der Teig soll ganz in Ruhe seine Aromastoffe entwickeln – deshalb wird er bereits am Vortag geknetet und ruht anschließend ungefähr 20 Stunden in der Kühlzelle. Denn: ***Gut Ding will Weile haben!** Am nächsten Morgen wird der Teig ganz vorsichtig und behutsam geformt, damit die grobe und unregelmäßige Porung erhalten bleibt.

Aus diesem Ciabatta-Teig wird auch das Fidelisbäck-Olivenbrot hergestellt. Seinen ganz eigenen Geschmack erhält es durch die Zugabe von Oliven und Oregano.

Als weitere, besonders würzige Geschmacksvariation backen wir unser Peperonibrot aus Ciabatta-Teig mit grünen, milden Peperoni.



Fidelisbäck
wo Gastlichkeit am besten schmeckt



Mediterraner Genuss

Das Ciabatta

Was so wunderbar italienisch-temperamentvoll klingt: „Ciabatta“ – bedeutet „Pantoffel“. Der Name kommt von der flachen, länglichen Form des traditionellen Landbrots, das ursprünglich aus der Provinz Como stammt.

Lockerer Teig, ein volles Aroma und eine kräftig-knusprige Kruste sind die Markenzeichen des international beliebten italienischen Klassikers.

Je nach Region verfeinern die Italiener das Brot, das zu fast allen Gerichten gereicht wird, mit den typischen Früchten der Erde oder der Bäume des jeweiligen Landstrichs.

Fidelisbäck-Olivenbrot und Fidelisbäck-Peperonibrot – das ist mediterraner Genuss pur!

