

meine gute **Landküche**

Das
Original

KULINARISCHE TRADITIONEN ENTDECKEN November/Dezember 2016 4,80 €



Deftige Kohlrouladen



Kuchen und Torten



Knuspriger Gänsebraten

PLÄTZCHEN
Traditionelle Rezepte
und neue Ideen



Feines für die Festtage

Backen und Kochen für die festlichste Zeit des Jahres
Großes Extra: Geschenke aus der Küche

SO LÄUFT'S RUND

Brezen und Brote nach altem Rezept

Traditionelles aus dem Ofen

> Auch Josef Bauer von der Bio-Holzofenbäckerei Grafmühle in Thyrnau ist Handwerker. Für das, was er bis zur Perfektion beherrscht, braucht er nur drei Zutaten: „Mehl, Wasser, Salz“. Seit acht Generationen ist seine Familie in einem romantischen Tal nun schon im Bäckerhandwerk tätig. Die hauseigene Mühle steht dort bereits seit acht Jahrhunderten. Josef Bauer beliefert Wochenmärkte und betreibt ein winziges Ladengeschäft: Die Kundschaft kommt sogar Passau und schätzt Roggensauer, Brezen, Bauern-



EIN TEAM Konditormeisterin Miriam Schurm und ihr Chef Josef Bauer. Sie kümmert sich um die süßen Sachen, er um Brote jeder Art

Bäckerei **GRAFMÜHLE**

Meister seines Fachs:
Das Brot von Josef Bauer ist so beliebt, dass die Kundschaft sogar aus Passau zu ihm kommt



und Apfelbrot. Bauers Ehrgeiz: „Ich will so wenig wie möglich Triebmittel verwenden.“ Dann fällt ihm noch eine vierte Zutat ein für gutes Brot. „Geduld. Je länger der Teig Zeit hat zu reifen, desto besser schmeckt es.“ Auch Backtipps gibt er noch preis: „Wenn der Sauerteig Blasen wirft und etwas zurückgeht, ist er richtig.“ Und: „Schlagen Sie mit dem Handkanten ein Kreuz in den Teig, bevor er in den Reifekorb kommt. Wenn der Teig dann so hoch aufgegangen ist, dass man das Kreuz nicht mehr sieht, ist er fertig fürs Backen.“



DIE ALTERNATIVE ZU FRÜCHTEBROT Das Apfelbrot ist die Spezialität von Josef Bauer. Es schmeckt zu Süßem und zu Käse. Uns hat er das Familienrezept verraten, Sie finden es auf Seite 106