



DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND



Hamma eröffnet die Grillsaison

Genussvoll Grillen!

IDEEN, DIE AUFGEHEN

Endlich wieder grillen!

Grillen ... Barbecue ... schon beim Lesen dieser Worte liegt der Duft von Gebrutzeln in der Luft und läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Es gibt kaum einen Garten oder eine Terrasse, in dem im Sommer nicht gegrillt wird. Denn Grillen ist eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen in der warmen Jahreszeit und somit ein echtes Highlight, auf das man sich das ganze Jahr freut. Nach dem Feierabend oder am Wochenende schnell den Grill anwerfen und schon kann es losgehen: Köstlichkeiten direkt vom Rost auf den Teller, frisches Brot, Salate, Dips und vieles mehr.



IN ALLER MUNDE

Feuer und Flamme!

Sommer- und Grillprodukte von Hamma

Die Deutschen lieben das Grillen. Kein Wunder, dass ein Drittel der Deutschen in den Sommermonaten mindestens einmal monatlich, am liebsten in geselliger Runde, grillt oder eine Grillparty veranstaltet. Was bei keinem gelungenen Grillevent fehlen darf, ist das richtige Brot. Hamma empfiehlt daher für die Grillsaison leckere Sommerbrote aus dem aktuellen Sortiment. Ob Ciabatta, Bauernbaguette, Hammalino oder Olivia die leckeren Sommerbrote von Hamma machen Ihr Grillfest zu einem perfekten Dinner.



AUFS KORN GENOMMEN

Eine gelungene Liaison

Welches Brot zu welcher Grillware?

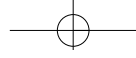
Damit das Grillgut erst richtig schmeckt, muss das richtige Brot dazu gereicht werden: Mageres Geflügelfleisch schmeckt besonders hervorragend mit unserem Klassiker „Hammalino“. Das Bauernbaguette sollte mit deftigeren Schweinnackensteaks oder Würstchen kombiniert werden. Die perfekte Ergänzung zu mediterran marinierten Rindersteaks ist unser mit Oliven gespicktes Olivia. Und für ein vegetarisches Grillvergnügen eignet sich das Ciabatta, das den zarten Grillgeschmack von Paprika, Auberginen und Zucchini unterstützt.



Hamma
...immer ein Genuss!



DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND



DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND

Hamma eröffnet die Grillsaison

Genussvoll Grillen!

MIT LAIB UND SEELE

Aller guten Dinge sind vier!

Weil Hamma Ihr Grillvergnügen am Herzen liegt, gibt es beim Kauf von drei Grillbroten ein viertes geschenkt. Dabei ist es ganz egal, für welche Grillspezialität Sie sich entscheiden. Ob Olivia, Bauernbaguette, Hammalino oder Ciabatta – das Angebot gilt für jedes Brot aus unserem Grillsortiment.

Lassen Sie es sich schmecken!

SAHNEHÄUBCHEN

Am Anfang war das Feuer – Geschichte des Grillens.

Obwohl viele Amerikaner glauben, dass Barbecue in ihrem Land erfunden wurde, ist diese Technik so alt wie die Menschheit selbst. Wie versteinerte Fleischreste in der Holzkohle alter Feuerstellen-Funde bezeugen, wurde bereits vor 300.000 Jahren über Feuer gegart. Zugute halten muss man dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten jedoch, dass sich dort seit Jahrhunderten eine regelrechte Grill-Tradition entwickelt hat. Schon im siebzehnten Jahrhundert rösteten Trapper-Pioniere ganze Bisons „Barbe-à-queue“, d.h. vom Bart bis zum Schwanz, über Holzfeuer.



DAS RICHTIGE REZEPT

Toskanischer Brotsalat.

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Bauernbaguette**
- 400 reife Tomaten**
- 1 rote Paprikaschote**
- 1 grüne Paprikaschote**
- 1 Bund Frühlingszwiebeln**
- 1 Bund Basilikum,**
- 1 Bund Petersilie**
- 2 Knoblauchzehen**
- 2-3 EL Rotweinessig**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle**
- 5 EL gutes Olivenöl,**
- 1 EL Kapern**



1. Das Brot in Würfel von ca. 1 cm Kantenlänge schneiden. Tomaten vierteln, evtl. entkernen und dann in Würfel schneiden. Paprikaschoten putzen und ebenfalls in Würfel schneiden. Von den Frühlingszwiebeln weiße und hellgrüne Teile in feine Streifen schneiden. Nun alles mischen.
2. Kräuter waschen und schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren und Öl unterschlagen. Mit Kapern unters Brot mischen und mindestens eine Stunde kühlen.

Hamma
...immer ein Genuss!

Hammalino



Ciabatta



Olivia



Bauernbaguette



DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND · DER HAMMA BÄCKGROUND