



Rezept für 1kg Backmischung

ergibt je 2 Brote

Bio Hausbrot 700 ml Wasser, 40 g frische Hefe

Bio Mühlenbrot 700 ml Wasser, 40 g frische Hefe

Die Hefe in einem Teil des Wassers (25°) auflösen, mit dem übrigen Wasser und der Brobackmischung vermengen.

Den Teig 3 min auf kleiner Stufe und
5 min auf Stufe 2 kneten.

Den Teig auf ein bemehltes Backbrett legen und 30 min ruhen lassen.

Danach pro Kilo Mehl je 2 Brote formen. Diese auf ein Backblech oder in die gefettete Kastenform legen, mit Wasser bestreichen, nach Wunsch mit Dekor bestreuen und an einem warmen Ort ca 30 min gehen lassen.

Die Brote bei 190-200 °C ca. 45 min backen.

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca.20 g Trockenhefe.

Alle Mischungen sind für **Brot-Backautomaten** geeignet.

Tipp:

Stellen Sie zu Beginn des Backens für einige Minuten ein Töpfchen Wasser in den heißen Ofen, dann bleibt das Brot saftiger. Brot ist durchgebacken wenn es beim Klopfen auf den Boden hohl klingt. Experimentieren Sie ruhig mit der Zugabe von Saaten, Kräutern und Gewürzen, um Abwechslung zu erreichen und das Backen zu genießen.

Probieren Sie die Vielfalt der Bio-Brote:

Bio Sonnenblumenbrot

Bio Vollkorn-Schwarzbrot

Bio Roggenbrot

Bio Dinkelbrot "pur"

Bio Dinkel-Schrotbrot

Bio Dinkel-Roggenbrot

Bio Quinoa-Brot

Jede Packung

enthält 500 g

Backmischung

und 1 Tüte

Trockenhefe,

ergibt je 1 Brot.

Alle Mischungen sind für den **Brot-Backautomat** geeignet.



Rezept für 1 kg Backmischung

ergibt ca 15 Brötchen

Bio Vollkornbrötchen

1 kg Backmischung, 700 ml warmes Wasser,
50 g frische Hefe oder Trockenhefe für 1 kg

Die Hefe in einem Teil des Wassers (25°) auflösen, den Teig
4 min auf kleiner Stufe und
3min auf Stufe 2 kneten.

Den Teig auf ein bemehltes Backbrett legen und 40 Min ruhen lassen. Danach Teiglinge von 50-80 g formen.

Diese auf ein Backblech legen, mit Wasser bestreichen, einschneiden oder mit Dekor bestreuen und an einem warmen Ort ca 20 min gehen lassen.

Die Brötchen nochmals bestreichen und bei 180-200 ° ca. 25 min backen.

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca.20 g Trockenhefe
Mischung ergibt im **Brot-Backautomat** ein Weißbrot

Tipp:

Kleinere Party-Brötchen formen und vor dem Backen mit Frischkäse, einer Miniatomate, Olive oder ähnlichem füllen.

Probieren Sie die Vielfalt der Bio-Backmischungen für:

Brötchen

Toast

Gebäck

Kuchen

mit Vollkornanteil

aus Gelbweizen

süß

&

herzhaft

"Öko-Körnchen"

Gelbweizen-Toastbrot

Vollkorn - Sandgebäck

Schoko - Drops - Kuchen

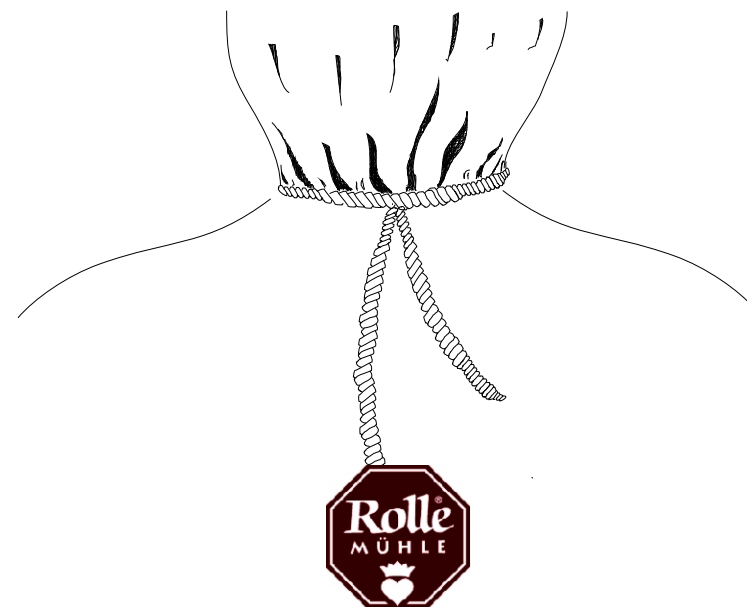
Haselnuss - Kuchen mit Vollkorn

Gelbweizen - Obstkuchen

Hefegebäck - Blechkuchen

Pfannkuchen mit Buchweizen

"Pizzalino" mit Amaranth



Backanleitungen für Backmischungen aus dem Mühlenladen der Rolle Mühle



Der Laden ist geöffnet:
Montag bis Freitag 7 - 16 Uhr
info@rolle-muehle.de



Rezepte für 1kg Brotmischung

ergibt je 2 Brote von ca.750 g

	frische
Feines Roggenbrot,	50g Hefe 750 ml Wasser
Neunerlei,	40g Hefe 750 ml Wasser
Buttermilchbot,	40g Hefe 600 ml Wasser
Mischbrot hell und dunkel,	40g Hefe 700 ml Wasser
Kürbiskernbrot, Körnerbrot,	„
Kräuterbrot, Schwarzbrot mit Körnern,„	„
Schwarzbrot, KRAFTMA	„
Buttermilchbrot mit Malz	„

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca.20 g Trockenhefe

Alle Mischungen sind für **Brot-Backautomaten** geeignet.

Die Hefe in einem Teil des Wassers (25°) auflösen, mit dem übrigen Wasser und der Brotmischung vermengen.

Den Teig 3 min auf kleiner Stufe und

5 min auf Stufe 2 kneten.

Den Teig auf ein bemehltes Backbrett legen und 20 min ruhen lassen.

Je Kilo Mehl 2 Brotleibe schmal und hoch formen. Diese auf ein Backblech oder in die Kastenform legen, mit Wasser bestreichen, einschneiden oder mit Dekor bestreuen und an einem warmen Ort ca 30 min gehen lassen.

Die Brote nochmals bestreichen und bei 180-200 °C ca. 45 min backen.

Tipp:

Stellen Sie zu Beginn des Backens für einige Minuten ein Töpfchen Wasser in den heißen Ofen, dann bleibt das Brot saftiger. Es ist durchgebacken wenn es beim Klopfen auf den Boden hohl klingt.



Rezepte für 1kg Brötchenmischung

ergibt ca 15 Brötchen

	frische
Rustikal	50g Hefe 560 ml Wasser
Roggensonne	50g Hefe 620 ml Wasser
Meisterbrötchen	40g Hefe 600 ml Wasser
Helle Brötchen	40g Hefe 580 ml Wasser
Müller-Semmel	50g Hefe 730 ml Wasser
Milchbrötchen	75g Hefe 435 ml Wasser

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca.20 g Trockenhefe

Die Hefe in einem Teil des Wassers (25°) auflösen, mit dem übrigen Wasser und der Brötchenmischung vermengen.

Den Teig 3 min auf kleiner Stufe und

5 min auf Stufe 2 kneten.

Den Teig auf ein bemehltes Backbrett legen und 40 min ruhen lassen.

Danach Teiglinge von 50-80 g pro Stück formen. Diese auf ein Backblech legen, mit Wasser bestreichen, einschneiden oder mit Dekor bestreuen und an einem warmen Ort ca 35 min gehen lassen.

Die Brötchen (ohne Dekor) nochmals bestreichen und bei 180-200 °C ca. 25 min backen.

Tipp:

Stellen Sie zu Beginn des Backens für einige Minuten ein Töpfchen Wasser in den heißen Ofen, dann bleiben die Brötchen saftiger.

Gutes Gelingen wünscht
Ihr Rolle Müller



Willkommen

Wer umweltfreundlich hergestellte Produkte bevorzugt ist im Familienbetrieb Rolle Mühle Waldkirchen an der richtigen Adresse. Hier wird MIT REINER WASSERKRAFT GEMAHLEN, mit Liebe zum Handwerk und der Erfahrung von 5 Müller-Generationen.

Der kleine Mühlenladen bietet eine große Auswahl an Bio-Produkten und Backzutaten an. Backmischungen und Mehle, Getreide und Saaten, aus der Region Spezialitäten wie Öl, Honig, Käse und Wein sowie eine Fülle feiner Backwaren finden Sie hier:

Rolle Mühle
Zschopenthal 15
09437 Waldkirchen/ Erzgebirge

Bestellen Sie auch per

Telefon: 03725 347 3-0
Fax: 03725 347 3-20
e-mail: info@rolle-muehle.de
und im online-shop
www.rolle-muehle.de.

Kommen und feiern Sie mit uns am Pfingstmontag, dem Deutschen Mühlentag, unser Hoffest. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!