

Herzlich willkommen!

Wer umweltfreundlich hergestellte
Produkte bevorzugt, ist im Familienbetrieb
Rolle Mühle Waldkirchen
an der richtigen Adresse.

Hier wird mit reiner Wasserkraft,
Liebe zum Handwerk und der
Erfahrung von 6 Müller-Generationen
das Korn zu Mehl gemahlen.

Unser Mühlenladen bietet eine große Auswahl
an Bio Produkten und Backzutaten, Backmischun-
gen und Mehlen, Getreide und Saaten aus der
Region, Spezialitäten wie Öl und Honig sowie
eine Fülle feiner Backwaren.

C.F. Rolle GmbH Mühle
Waldkirchen/Erzgebirge
Zschopenthal 15
09579 Grünhainichen

Bestellen Sie auch gern per

Telefon: 03725 347 3 - 0
Fax: 03725 347 3 - 20
E-Mail: info@rolle-muehle.de
und im Onlineshop: www.rolle-muehle.de

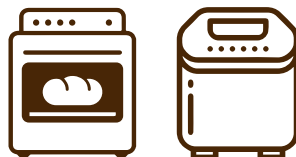
**Kommen und feiern Sie mit uns an jedem
Pfungstmontag - dem Mühltage deutschlandweit.**

Tipp:

Stellen Sie zu Beginn des Backens für einige
Minuten ein Töpfchen Wasser in den heißen Ofen,
dann bleibt das Brot saftiger. Brot ist durch-
gebacken, 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.

**Alle Mischungen sind für den Backofen und den
Brot-Backautomaten geeignet.**



Diese Anleitung finden Sie auch im Internet
in unserem Servicebereich:
www.rolle-muehle.de/download/

Gutes Gelingen wünschen Ihre Rolle Müller



C.F. Rolle
Mühle
Zschopenthal

Backanleitungen

für Backmischungen
aus dem Mühlenladen
der Rolle Mühle

Öffnungszeiten Mühlenladen:
Montag bis Freitag 7 - 16 Uhr

www.rolle-muehle.de



Backanleitung für unsere 1 kg Brotmischung

Feines Roggenbrot	50 g frische Hefe, 750 ml Wasser
Körnerbrot	40 g frische Hefe, 700 ml Wasser
Mischbrot	40 g frische Hefe, 700 ml Wasser
Neunerlei	40 g frische Hefe, 750 ml Wasser
Schwarzbrot	40 g frische Hefe, 700 ml Wasser
Rolle Kraftma-Brot	40 g frische Hefe, 700 ml Wasser

ergibt je 2 Brote von ca. 750 g

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca. 20 g Trockenhefe.

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

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

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

Backanleitung für unsere 1 kg Brötchenmischung

Rustikal	50 g frische Hefe, 560 ml Wasser
Roggensonne	50 g frische Hefe, 620 ml Wasser
Meisterbrötchen	40 g frische Hefe, 600 ml Wasser
Brötchen/Weißbrot	40 g frische Hefe, 580 ml Wasser
Müllersemmel	50 g frische Hefe, 730 ml Wasser
Öko Körnchen (10 kg)	40 g frische Hefe*, 650 ml Wasser*

*Angabe gilt für je 1 kg Backmischung

ergibt ca. 15 Brötchen

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca. 20 g Trockenhefe.

Die Hefe in einem Teil des Wassers (25 °C) 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 einen warmen Ort ca. 40 min gehen lassen. Die Brötchen (ohne Dekor) nochmals bestreichen und bei 180-200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 25 min backen.

Backanleitung für unsere 10 kg Brotmischungen

gilt für je 1 kg Backmischung:

Bio Dinkel-Roggen-Brot	40 g frische Hefe, 750 ml Wasser
Bio Dinkel-Schrotbrot	40 g frische Hefe, 750 ml Wasser
Bio Mühlengkorn	40 g frische Hefe, 700 ml Wasser
Bio Inka-Brot	40 g frische Hefe, 700 ml Wasser

ergibt je 2 Brote von ca. 750 g

Bitte beachten Sie:

40 g Frischhefe entsprechen ca. 20 g Trockenhefe.

Die Hefe in einem Teil des Wassers (25 °C) 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 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 im vorgeheizten Backofen ca. 45 min backen.

Probieren Sie auch die Vielfalt der Bio-Backmischungen im 500 g Kleingebinde:

Bio Braunhirsebrot, Bio Quinoabrot, Bio Dinkelbrot, Bio Dinkelroggenbrot, Bio Dinkelschrotbrot, Bio Vollkorn-Schwarzbrot, Öko-Körnchen Brötchen, Bio Lieblingskuchen, Bio Pfannkuchen mit Gelbweizen u.a.

