

Rolle[®]
MÜHLE



Ausgabe 1

C.F. Rolle GmbH Mühle

Rezeptheft

Rolle Lieblingsrezepte

Rezepte, die immer wieder gern nachgebacken und von Generation zu Generation weiter gereicht werden: das sind wahre Schätze der Küche. Wir hoffen, auch unsere Lieblingsrezepte wachsen zu Schätzen heran.

Von weitergegeben Traditionen und Werten zeugt ebenso unsere Mühle. Seit 1856 ist sie mit dem Namen der Familie Rolle verbunden. Die Arbeit der Müller ist geprägt von der Liebe zum Handwerk, von Erfahrung, Fleiß und Können. So wurde die traditionelle Handwerksmühle zu einem zeitgemäßen Lebensmittelbetrieb. Erhalten hat sich bis heute die unmittelbare Verbundenheit zur Natur. Seit jeher nutzen wir die Kraft des Wassers um unser Mehl herzustellen.

Wir möchten Ihnen mit diesen drei einfachen Rezepten Genuss nach Hause bringen: mit Gelinggarantie!

Noch ein paar Hinweise vorab:

Sie können alle angegebenen Mehlsorten nach Belieben austauschen. Wählen Sie problemlos anstatt Gelbweizenmehl 550, auch Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630. Bei Einsatz von Vollkornmehlen benötigt der Teig mehr Feuchtigkeit, da Vollkornmehle mehr Wasser aufnehmen.

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte für die Gesamtzubereitungszeit. Wenn Sie dem Teig mehr Ruhe gönnen, verlängert sich dementsprechend die Zeit.



🕒
2 h

Olivenbrot



Unsere Erfahrung zeigt, dieses Brot schmeckt auch all denen, die eigentlich keine Oliven mögen.

Unsere LANDGEMACHT Bio Backmischung Öko Körnchen mit der enthaltenen Trockenhefe und 350 ml lauwarmen Wasser verrühren. Anschließend mit dem Mixer 2 Minuten auf kleiner und 3 Minuten auf hoher Stufe einen Teig kneten.

Die Oliven und die Kräuter klein schneiden, mit dem Olivenöl vermengen und dem Teig unterarbeiten. Das Ganze zugedeckt mind. 30 Minuten gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat. Eventuell braucht der Teig auch länger. Und nicht vergessen: Wartezeit genießen!



Den Teig noch einmal durchkneten und in die gewünschte Form (Brot, Baguette...) aufs gefettete Blech bringen. Teig noch einmal ruhen lassen bis er sich merklich vergrößert hat (ca. 20 Minuten).

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 30 Minuten backen.

Tipp: Stellen Sie zu Beginn des Backens ein kleines feuerfestes Schälchen mit Wasser mit in den Ofen - Ihr Brot wird dadurch außen knuspriger und innen saftiger.



1½ h

Stockbrot



Den halben Würfel Frischhefe in der lauwarmen Milch auflösen. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Mixers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für mind. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, gern auch länger.

Im Anschluss noch einmal durchkneten. Für einfacheres Entnehmen am Feuer, den Teig schon portionieren: 6-8 Kugeln formen, in eine flache Schachtel geben und zudecken.



Für das Rösten über dem Feuer lange, feste Stöcke suchen und diese am schmaleren Ende ca. 30 cm entrinden. Jeweils eine Portion nehmen, zu einer langen Schlange formen (20-30 cm lang) und spiralförmig um den Stock wickeln, leicht andrücken.

10-15 Minuten über dem heißen Feuer (am besten der Glut) rösten und dabei den Stock ab und an drehen.

Tipp: Wenn Sie noch Stockbrot übrig haben, können Sie den Teig problemlos einfrieren und vor dem nächsten Lagerfeuer auftauen. Der Teig schmeckt auch gebacken als Hefezopf oder Milchbrötchen.



🕒
2 h

Keksrezept 1²3

*Keksrezept gesucht?
Dieses Rezept ist simpel und lecker UND es lässt sich einfach merken:
1(00) g Zucker, 2(00) g Butter, 3(00) g Mehl*

Vermengen Sie alle Zutaten miteinander und kneten einen festen Teig daraus. Teig für 1 Stunde kühl stellen. Derweil einen leckeren Kaffee aus der Rolle Tasse genießen.



Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen (ca. 3 mm dick) und Plätzchen daraus ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 8-10 Minuten bei 180°C (Umluft) backen. Die Kekse sind fertig sobald sich die Ränder leicht goldbraun färben.



Nach dem Abkühlen können Sie die Kekse noch nach Belieben verzieren: mit Zuckerglasur oder Schokolade überziehen und bunte Zuckerstreusel darauf verteilen. Oder Sie füllen die Kekse: dafür jeweils zwei gleiche Plätzchen mit den Unterseiten zusammenbringen und dazwischen einen Klecks Nougat o.Ä. füllen.

Tipp: Die Kekse in einer luftdichten Dose aufbewahren, dadurch sind die Kekse 1-2 Monate haltbar.



Hereinspaziert

Auf die Plätze, fertig, selbstgemacht!

Lassen Sie sich in unseren Mühlenladen einladen mit all seinen Kostbarkeiten und Schätzen. Neben unseren eigenen Erzeugnissen bieten wir Ihnen viele Produkte rund ums Backen sowie regionale Spezialitäten an. Besuchen Sie uns doch vor Ort in Waldkirchen im Erzgebirge:

*Öffnungszeiten Hofladen:
Montag - Freitag von 7 - 16 Uhr*

Gerne können Sie auch online unsere Schätze durchstöbern:

www.rolle-muehle.de/muehlenladen/



Möchten Sie gern noch mehr erfahren? Jedes Jahr am Pfingstmontag öffnen wir unsere Türen und laden Interessierte ein, unseren Müllern über die Schulter zu schauen. Neben Mühlenführungen und unserem geöffneten Hofladen gibt es allerhand Köstlichkeiten. Auch für Kinder ist etwas dabei.

Wir freuen uns auf Sie!





C.F. Rolle GmbH Mühle
Waldkirchen/Erzgebirge
Zschopenthal 15
09579 Grünhainichen
Tel.: 03725 3473-0
Fax: 03725 3473-20
info@rolle-muehle.de
www.rolle-muehle.de

C.F. Rolle GmbH Mühle

Fortsetzung folgt...

