

Rolle[®]
MÜHLE



C.F. Rolle
Mühle
Zschopenthal



Ausgabe 2

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.



⌚
3 h

Brot

*simples Grundrezept
ergibt 2 Brote à 750 g*

Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel miteinander. Nachdem Sie den Teig gründlich geknetet haben, das Ganze für ca. 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Danach diesen noch einmal durchkneten, in zwei Laibe teilen und idealerweise in zwei gefettete Kastenformen geben.

Nun wieder alles gehen lassen, bis der Teig in der Backform doppelt so hoch ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Umluft für 10 Minuten anbacken und anschließend zurückschalten auf 180°C und weitere 40 Minuten backen.

Tipp: Variieren Sie doch einmal Ihre Brote durch Zugabe verschiedener Gewürze, Saaten oder Röstzwiebeln!



Zutaten

- 300 g LANDGEMACHT Bio Roggenvollkornmehl
- 400 g LANDGEMACHT Bio Roggenmehl 1150
- 300 g LANDGEMACHT Bio Dinkelmehl 630
- 40 g Frischhefe (oder 2 Beutel Trockenhefe à 7 g)
- 20 g Salz
- 2 Pk. Sauerteig (2x75 g) (im Mühlenladen erhältlich)
- 750 ml lauwarmes Wasser



1 h

Grießtorte

aus Großmutter's Rezeptschatz



Alle Zutaten für den Tortenboden zu einem Mürbeteig bereiten und in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit den Fingern drücken. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft für 15 Minuten hell anbacken.

Ebenso für die Grießmasse alle notwendigen Bestandteile miteinander mischen, auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Die Torte nun noch einmal für 30 Minuten bei 170°C Umluft backen.

Im Anschluss die Grießtorte noch heiß aus dem Ofen nehmen und die Milch über den Kuchen gießen.

Tipp: Servieren Sie doch dazu Früchte der Saison - frisch oder als Früchtekompott zubereitet.

Zutaten

Tortenboden:
120 g LANDGEMACHT
Bio Gelbweizenmehl 550
40 g Zucker
80 g Butter
20 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

Belag:
250 g Grieß
250 g Butter, flüssig
250 g Zucker
2 EL Kaffeesahne
2 Eier
abgeriebene Zitronenschale

Guss:
1 Tasse heiße Milch





1 1/2 h

Käsefüße

riechen nach Käse...

...schmecken aber herrlich

Zutaten

- 250 g LANDGEMACHT Bio Weizenmehl 550
- 100 g Käse (Parmesan und Emmentaler)
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 6 g Salz
- 50 g Schlagsahne
- 1 Eigelb
- Gewürze nach Geschmack
- Käse zum Bestreuen

Butter, Sahne und den geriebenen Käse miteinander vermischen. Nun geben Sie das Ei mit in die Masse und verrühren dieses. Mit dem Mehl und, wenn gewünscht Gewürzen (zum Beispiel Paprika, Pfeffer, Curry, Schwarzkümmel...), zu einem Teig verkneten. Diesen für eine halbe Stunde kalt stellen.

Nach der Kühlzeit den Teig ausrollen und mit einem Keksausstecher in Fußform Plätzchen ausstechen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und Ihren Lieblingskäse darüber streuen.

Werden Sie kreativ und probieren Sie auch zusätzlich kleine Saaten (Mohn, Sesam, Kümmel) oder Kräuter aufzustreuen.

Das Gebäck bei 180°C Umluft wenige Minuten backen, so dass es eine goldgelbe Farbe annimmt.

Tipp: Keinen Ausstecher in Fußform zur Hand? Nehmen Sie einfach einen anderen beliebigen oder schneiden Sie den Teig in schmale Streifen und zaubern sich so Käsestangen!



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...

