

Rolle MÜHLE

Ausgabe 5

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 weitergegebenen 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.

Aktuell halten Sie unsere 5. Auflage in der Hand, eine weitere saisonale Ausgabe des Rezeptheftes. Die Frühjahresbäckerei steht im Fokus.

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.


ROLLE·MÜHLE

2 ¼ h

Bärlauch - Zupfbrot

ideal für einen Grillabend mit Familie und Freunden

Die Hefe mit 1 EL Zucker in lauwarmen Wasser auflösen.
Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefemischung in die Mulde gießen und langsam Mehl vom Rand auf die Flüssigkeit streuen. Anschließend mit der Hand kneten, bis ein Vorteig entsteht. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur (circa 20°C) für 20 Minuten gehen lassen.

Danach Salz und Olivenöl zum Teig hinzugeben und diesen 10 Minuten mit den Knethaken oder Händen durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit ein wenig Olivenöl einreiben, sodass dieser nicht austrocknen kann. Abgedeckt bei Zimmertemperatur (circa 20°C) für 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30x50 cm) ausrollen und mit 3-4 EL Bärlauch-Pesto bestreichen.

Anschließend den Teig von der kurzen Seite aus in 6 gleich große Streifen schneiden und diese nochmals halbieren. Je zwei gegenüberliegende Teigstreifen aufeinandersetzen, mittig einmal zusammenklappen und in eine gefettete Kastenform schichten. Abgedeckt für 10 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Zupfbrot für 30 Minuten goldgelb backen. Das Brot aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann lauwarm genießen.

Zutaten

- 400 g LANDGEMACHT Bio Dinkelmehl 630
- 100 g LANDGEMACHT Bio Dinkelvollkornmehl
- 250 ml Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 60 ml Olivenöl
- 3-4 EL Bärlauch-Pesto





2 h

Möhrenkuchen mit Mohn

super saftig und nicht nur zu Ostern etwas ganz Besonderes

150 ml Milch in einem Topf erwärmen. Marzipan grob zerzupfen, zu der Milch geben und unter Rühren darin auflösen. Die übrige Milch mit 1 EL Zucker, Mohn und Zitronenschale in einen Topf geben und kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und circa 4 Minuten quellen lassen. Anschließend 15 g Butter unter die Mohnmischung rühren und abkühlen lassen.

Möhre putzen, schälen, grob reiben und mit der Orangenschale mischen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform fetten und mit gemahlenen Mandeln ausstreuen.

200 g Butter, Salz und 225 g Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen hellcremig rühren. Eier nach und nach untermengen. Mehl, Grieß und Backpulver mischen und in 2-3 Portionen unter die Butter-Ei-Masse rühren. Zuletzt die Marzipanmilch hinzufügen.

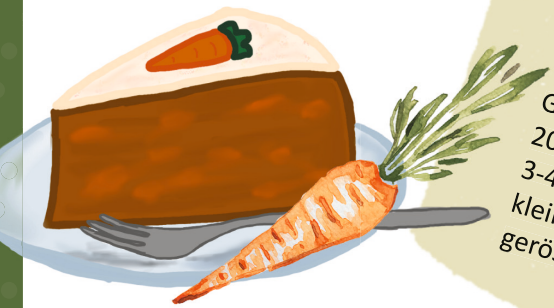
Circa ein Drittel des Teigs abnehmen und mit dem Mohn verrühren. Möhrenraspel unter den restlichen Teig unterheben. Hellen Möhrenteig, bis auf 4 EL, in der Form verstreichen. Mohnteig darauffüllen und den übrigen hellen Teig darauf verstreichen. Kuchen für circa 70 Minuten backen.

Nach circa 20 Minuten den Kuchen vorsichtig herausziehen und der Länge nach mit einem Messer die Oberfläche etwas einschneiden. Weiterbacken und nach Belieben die letzten 10 Minuten mit Backpapier abdecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und circa 30 Minuten in der Form ruhen lassen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicken Guss anrühren und den Kuchen damit überziehen. Nach Belieben mit Marzipan Möhrchen und gerösteten Mandeln dekorieren.

Tipp: auch mit Eierlikör-Guss ein echter Genuss



Zutaten

Teig:
- 225 ml Milch
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 225 g Zucker + 1 EL
- 45 g frisch gemahlener Mohn
- 1 TL fein angeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 215 g weiche Butter
- 1 große Möhre (175 g)
- 2 TL fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 275 g LANDGEMACHT Bio Weizenmehl 550
- 25 g LANDGEMACHT Bio Weizengrieß
- 3 gestrichende TL Backpulver
- etwas Butter und 2-3 EL gemahlene Mandeln für die Form

Guss & Deko:
- 200 g Puderzucker
- 3-4 EL Zitronensaft
- kleine Marzipan Möhrchen
- geröstete Mandeln

2 ¼ h

Milchbrötchen

Exklusives Rezept vom Bäckermeister Elias Ullrich

süß, wattig soft und lecker -
für den perfekten Start in den Tag

Alle Zutaten in eine Schüssel oder eine Küchenmaschine geben und zu einem Teig verkneten. Die Milch sollte dabei eine Temperatur von circa 30 °C besitzen.

Erste Gare: Den Teig für 30 Minuten gehen lassen. Nach den 30 Minuten den Teig dehnen und falten. Anschließend weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine Arbeitsfläche legen und 100 g Teigstücke abwiegen.

Teiglinge zu runden Brötchen formen, auf ein Backblech legen und für 60 Minuten bei Zimmertemperatur (circa 20 °C) gehen lassen.

Vor dem Backen die Teiglinge mit etwas Eistreiche (1 Ei + 50 g Wasser) bestreichen und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 15 Minuten backen.

Tipp: auch als Kuchenteig geeignet

Zutaten

400 g LANDGEMACHT Bio Gelbweizen-vollkornmehl

600 g LANDGEMACHT Bio Gelbweizenmehl 550

180 g Butter

200 g Zucker

5 g Salz

42 g frische Hefe

600 g Milch



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...