

Newsletter Februar 2020

Hallo, ihr Lieben !!!

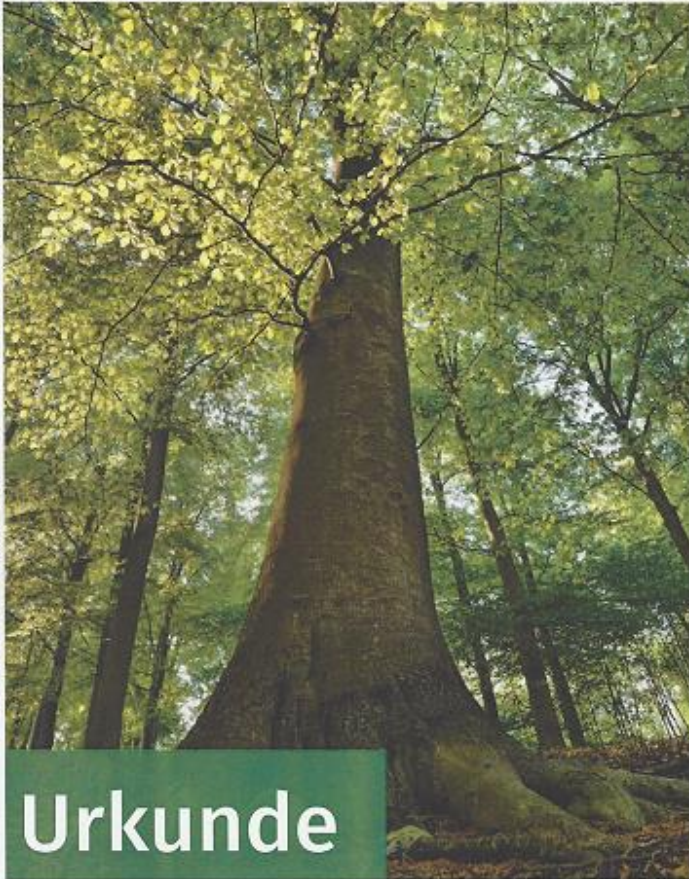
Zuerst einmal möchte ich mich
gaaaaaaanaanz herzlich bei euch
bedanken!!!!



Ich war echt baff, als ich von einer Kollegin erfahren habe, wie viele Produkte im Dezember in unserem Mühlenladen sowie im Webshop verkauft wurden. Ich hab jetzt alles durchgerechnet (dauert n bissl länger, da ich ja nur 2 Vorderhufe und keine 10 Finger hab) und

**wir schützen 100 qm alten Buchenwald für
die kommenden 50 Jahre!!!**

Vielen lieben Dank !!!



Urkunde

Wershofen, 08. Januar 2020

Huber Mühle GmbH

schützt

100 Quadratmeter

alten Buchenwald für die kommenden 50 Jahre. Pro Quadratmeter werden mindestens **70 KG CO₂** dauerhaft im Wald gespeichert. In den kommenden 50 Jahren werden weitere **50 KG CO₂** pro Quadratmeter Waldfläche gebunden.


Peter Wohlleben
Förster und Autor



Hier befindet sich das Schutzgebiet:

Ortsgemeinde Wershofen

50°26'50.5"N 6°51'48.7"E



Mehr Informationen zu diesem Projekt finden Sie unter:
www.wohllebens-waldakademie.de/urwald
Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.

Für Ostern hab ich mir auch was Tolles überlegt:

Wir machen ein

Oster-Gewinnspiel 2020

Es gibt 2 Möglichkeiten, unseren Preis zu gewinnen:

- im Mühlenladen, Ichenheimer Str. 2 in Niederschopfheim
- online in unserem Webshop

Es geht darum, einen Lösungssatz zu erraten. 25 kleine Häschen helfen euch dabei.
Also: nichts wie los in den Mühlenladen oder auf die Homepage

Als Gewinn winkt ein Paket mit einer tollen Mischung unserer Produkte mit z.B.

- Schoko-Vollkorn-Knacker
 - Dinkelsamenbrot-mit-Emmer Backmischung
 - Abwehr-Aktiv-Müsli
 - ein Pizzatech
- und vieles mehr**

Seht selbst:



Ich hab mir überlegt, die diesjährigen Newsletter dazu zu nutzen, um Fachbegriffe der Brotherstellung zu erklären

Zuerst einmal widme ich mich dem

Vorteig

Viele verstehen unter einem Vorteig eine Mischung aus einem Teil des Mehls, Wasser und Hefe, das an einem warmen Ort für ca. 30 min stehen gelassen wird, damit die Hefe schon einmal aktiv wird und sich vermehrt.

Es gibt jedoch viele verschiedene Arten des Vorteigs und jede Art führt zu Eigenschaften, die man beim fertigen Brot damit erreichen möchte. Allgemein kann man sagen, dass ein Vorteig folgende **Eigenschaften** mit sich bringt:

- Das Brot wird aromatischer
- Die Krume wird weicher
- Das Brot bleibt länger frisch



Hier nun die häufigsten Arten

Kurz geführter Vorteig

(das, was viele unter einem „Vorteig“ verstehen)

Ein kurz geführter Vorteig zielt hauptsächlich darauf ab, Hefe für schwere Hefeteige zu aktivieren und dafür zu sorgen, dass diese lange frisch und locker bleiben. Das Aroma wird bei dieser Art des Hefeteigs nicht beeinflusst.

Für einen kurz geführten Hefeteig wird Mehl in eine Rührschüssel gegeben und eine Mulde hinein gedrückt. Hinzu gibt man lauwarmes Wasser und Hefe und rührt ca. 20% des Mehls damit an. Bei Raumtemperatur lässt man ihn so abgedeckt ca. 30-45 min stehen. Verwendet wird er hauptsächlich für Gebäckstücke wie Stollen, Zopf

Brühstück, Quellstück, Kochstück

Körner und Saaten sind ja beliebte Bestandteile von Broten. Damit diese schon vorgequollen sind und nicht erst durch das Wasser in Brotrezept aufquellen, wird vorab ein Brühstück, Kochstück oder Quellstück gemacht. Ansonsten würde der Teig durch das von den Körnern oder Saaten aufgesaugte Wasser viel fester und trockener. Die Wasseraufnahme des Teiges wird erhöht und die Brote bleiben länger frisch.

Grundsätzlich gilt: Je höher die Wassertemperatur, desto mehr Wasser wird aufgenommen.

1.Quellstück

- Saaten, Schrote und Körner werden im Verhältnis 1:1 mit 25-30°C warmem Wasser gemischt und 10-15 Stunden stehen gelassen
- 30-50% des gesamten Teigs bestehen aus dem Quellstück.

2.Brühstück

- Saaten, Schrote und Körner werden im Verhältnis 1:2 oder 1:3 mit ca. 75-95°C heißem Wasser gemischt und 2-3 Stunden stehen gelassen
- Ca. 40% des gesamten Teigs werden vom Brühstück gebildet

3.Kochstück

- Hauptsächlich für die Verarbeitung von Schrotten, Grieß und Mehlen.
- Diese werden im Verhältnis 1:4 oder 1:5 im Wasser ca. 10 min geköchelt. Danach 3-5 Stunden stehen lassen
- Ca. 20% des Teiges werden vom Kochstück gebildet

Poolish

Hierzu wird normalerweise Weizen- oder Dinkelmehl verwendet. Wasser und Mehl wird zu gleichen Anteilen verwendet

Die Vorteile sind:

- Das Brot bleibt länger frisch
- Die Kruste wird schön rösch
- Das Brot schmeckt sehr aromatisch
- Es entsteht kein typischer Hefegeschmack

Hierzu wird eine sehr geringe Menge Hefe verwendet (< 1%) und der Teig 12-24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

z.B. 100g Mehl + 100 ml Wasser + 1 g Frischhefe gut vermengen und bei Raumtemperatur 12-24 Stunden stehen lassen.

Bei Verwendung von Dinkelmehl sollte man den Poolish im Kühlschrank bei 4-6 °C lagern, da sonst das Klebereiweiß vermindert wird.

Aromastück

50g Roggenschrot oder Roggenmehl, 100 ml Wasser und 3 g aktives Backmalz bei 56°C 2-3 Stunden im Wasserbad rühren.

Danach abkühlen lassen und erst dann dem Teig zugeben.

Die Zugabemenge beträgt 5-10%.

Es ist auch bei Raumtemperatur für 1Tag oder 3Tage im Kühlschrank haltbar.

Das Aromastück bewirkt eine deutlich bessere Frischhaltung des Brotes und eine saftigere Krume. Das Brot nimmt eine schöne braune Farbe an und hat durch die Bildung von Maltose einen hervorragenden Geschmack.

Biga

Es handelt sich hierbei um einen festen Vorteig, der häufig bei italienischen Rezepten wie Ciabatta, Focaccia oder Pizza Anwendung findet. Biga verhilft solch weicheren Teigen zu mehr Stand und einem milden Aroma.

Nicht verwendet sollte es werden bei Mehlen mit einem hohen Kleberanteil wie z.B. Hartweizenmehl.

Das Grundrezept besteht aus 100 g Mehl, 50-60 ml Wasser und 1 g Frischhefe

Die Reifezeit beträgt 15-18 Stunden bei ca. 15°C

Wir haben im Februar wieder tolle Produkte rausgesucht, bei denen ihr jeweils 15% sparen könnt!



..mhhhhhhhhhhh....

Abwehr-aktiv-Müsli....mit gebrannten Sesam-Kürbiskernen

Das könnt ihr [hier](#) erhalten oder bei uns im Mühlenladen



....und dann noch das leckere Dinkelschrotbrot mit 50% Vollkornanteilgelingsicher !!!

Das bekommt ihr [hier](#) oder bei uns im Mühlenladen





Am 24. Februar ist Rosenmontag! Mein Faschatskostüm hab ich schon anprobiert und ich freu mich auf zwei typische Faschats-Mittagessen!

Zuerst einmal wäre da am „schmutzige Dunnerschdig“ die „Buhnesupp mid Wissbrod“ oder für alle „Nicht-Hohberger“: An Weiberfasnacht, Faschatsdonnerstag, Karnevalsdonnerstag, Schwerdonnerstag, Gumperter Donnerstag, Unsinniger Donnerstag, Faschingsdonnerstag (und was es sonst noch so an Namen für diesen Tag gibt) gibt es Bohnensuppe mit Weissbrot (oder Baguette)

Falls ihr kein gutes Rezept dafür habt, dann kommt einfach in den Mühlenladen. Da leg ich das Rezept in den Rezeptständer.

Am Fasendsunndig gibt´s Scherwe mit Vanillsoss also: Faschatsküchlein mit Vanillesauce am Faschatssonntag

Scherben

Zutaten:

500g Huber Mühle Hefeteig-/Zopfmehl
1 P Trockenhefe
70g Butter oder Margarine
Schale von ½ Zitrone
300g Milch
Frittierfett
Puderzucker oder Zucker/Zimt-Mischung



Aus allen Zutaten (außer dem Frittierfett und Puderzucker/Zucker-Zimt) zu einen glatten Teig kneten. Diesen 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und mit einem Messer Rauten ausschneiden.

Frittierfett erhitzen und den Teig darin goldgelb backen. Auf einem Gitter abtropfen lassen und mit Puderzucker oder der Zucker/Zimt-Mischung bestäuben. Tipp: Die Scherben werden schön dünn, wenn man sie direkt bevor man sie in´s Frittierfett gibt, den Teig mit den Händen nochmals so weit wie möglich auseinander zieht. Schmeckt warm und auch kalt!

Dazu passt wunderbar eine Vanillesauce.

Bauernregel des Monats:

Wenn´s im Februar nicht schneit, dann schneit´s zur Osterzeit.