

Newsletter April 2021

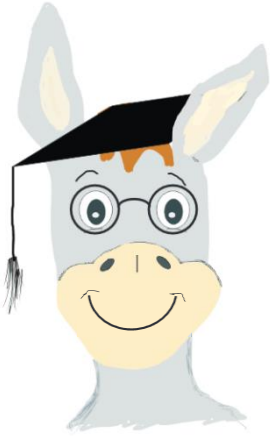
Wir hoffen, es geht euch allen gut.

In den letzten Tagen gab es immer wieder unterschiedliche Aussagen über Arbeitstage und Ladenöffnungen während der Karwoche. Aus diesem Grund hier unsere

Öffnungszeiten unseres Mühlenladens über Ostern

Mittwoch, 31.03.21	8.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag, 01.04.21	8.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 18.00 Uhr
Freitag, 02.04.21 (Karfreitag)	geschlossen
Samstag, 03.04.21 (Ostersamstag)	8.00 – 12.30 Uhr
Sonntag 04.04.21 (Ostersonntag)	geschlossen
Montag 05.04.21 (Ostermontag)	geschlossen
Dienstag 06.04.21	8.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 18.00 Uhr

Die Geschichte des Brots



Brot gilt als Grundnahrungsmittel und findet sich in der ganzen Welt wieder. Allein in Deutschland gibt es, laut deutschem Brotregister, über 3000 verschiedene Brotsorten... Vom Weizenbrot oder Mischbrot bis hin zu Eiweißbrot oder auch exotischen Sauerkraut-Brot ...

Aber wo kommt das Brot her und seit wann gibt es Brot?

Im Nordosten Jordaniens wurden die ältesten Überreste von ungesäuertem Brot gefunden. Obwohl vor 14.000 Jahren noch kein Ackerbau betrieben wurde, buken diese Menschen diese Fladenbrote aus wildem Getreide.

Aber erst vor ca. 10.000 Jahren konnte Brot als Lebensmittel hergestellt werden. Die Menschen wurden sesshaft um sich um ihre Felder zu kümmern auf denen sie Getreidekörner aussäten. Zuerst gab es einen Brei aus zerriebenen Körnern mit Wasser. Später wurden daraus Fladen gebacken wodurch es nicht nur besser schmeckte sondern auch haltbarer wurde.

Über 30 Brotsorten wurden dann schon bei den Pharaonen hergestellt. Dort gab es auch schon richtige Bäckereien. Anhand der Brotsorte konnte man die gesellschaftliche Stellung erkennen. Wohlhabende aßen helles, weiches Brot während die ärmere Schicht härteres und dunkleres Brot hatte. Gesäuerte Brote (also mit Hefe hergestellt) lassen sich ebenfalls bis zu den Ägyptern zurückverfolgen.

Über die Griechen kam die Kunst des Brotbackens dann zu den Römern, die zur Mehlherstellung steinerne Drehmühlen zum Zermahlen des Korns einsetzten. Jedoch war der Anbau des Weizens in diesen Regionen aus klimatischen Verhältnissen schwierig, sodass sie auf der Suche nach einem besseren Getreide auf Roggen stießen.

Getreide war sehr wertvoll. In vielen Kulturen galt es auch als Zahlungsmittel und auch Steuern wurden damit bezahlt. Aus diesem Grund wurden in Krisenzeiten dem Brot Kartoffeln oder Hülsenfrüchte beigemischt.

Heutzutage wird das meiste Brot in Fabriken hergestellt. Jedoch lässt sich seit einiger Zeit beobachten, dass wieder mehr Menschen selbst Brot backen und auch Wert auf gute Zutaten und Regionalität legen.

Brot- und Backwaren-Verkostung

Termine: Freitag, 16.04.2021

Freitag, 07.05.2021

Freitag, 18.06.2021

Jeweils 8.00 – 12.00 Uhr

13.00 – 18.00 Uhr

An diesen Tagen erhalten Sie bei uns im Mühlenladen ein kleines „Probiererle“ mit verschiedenen Broten und Backwaren aus Huber Mühlen Mehl oder Huber Mühlen Backmischungen gratis.

Keine Anmeldung erforderlich



Rabatt- Aktion

Monatlich wechselnde Produkte

Nur bei uns im Mühlenladen und im Webshop
und natürlich solange der Vorrat reicht.

Nur für rabattfähige Produkte (nicht
anwendbar für Zeitschriften, bereits rabattierte
Produkte...



5 kg

~~4,99 €~~

3,99 €

400 g

~~1,99 €~~

1,85 €



Rezept des Monats

Grill-Brot für 4 Personen

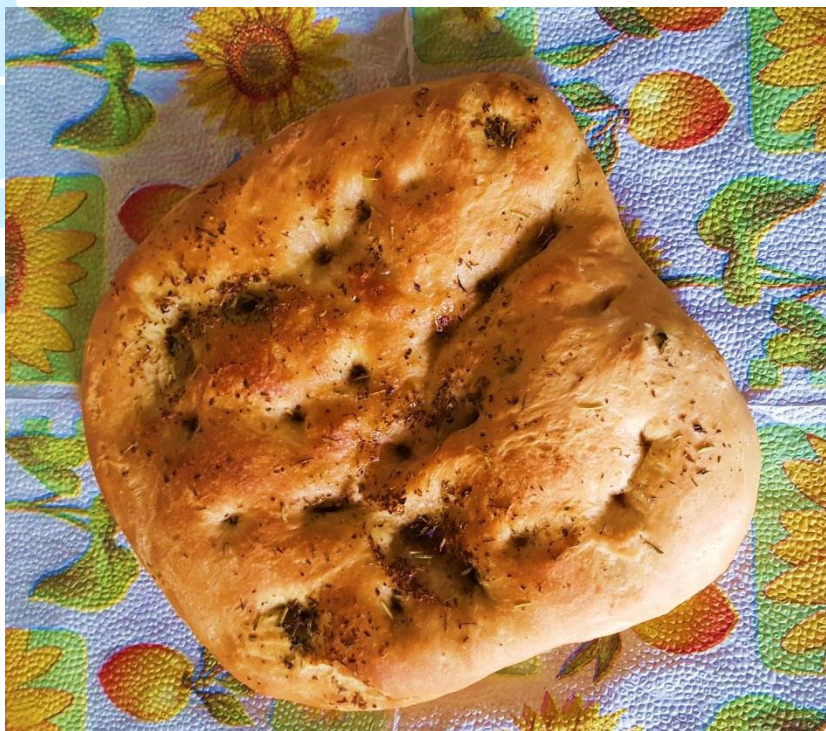
Für den Teig:

250g Huber Mühle Weizenmehl T812
250g Huber Mühle Weizenmehl T550 oder Dinkelmehl T630
10g Backmalz
1 P. Huber Mühle Trockenhefe
2 EL Olivenöl
2 TL Salz
280 ml Wasser

Zum Bestreichen: Kräuterbutter

Alle Zutaten für den Teig 10 min zu einem glatten Teig kneten. 45 min abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf einer bemehlten Oberfläche zu 4 flachen Fladen auswellen. Vertiefungen in den Teig drücken und mit Kräuterbutter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 235°C ca. 20 min goldbraun backen. Passt hervorragend zu Gegrilltem



Bauernregel

April kalt und nass füllt Scheuer und Fass