

Die „bewährten“ Brotbackmischungen . . .



DINKEL - PUR - Brotmischung

Enthält alle Zutaten für ein reines, kräftiges Dinkelbrot. Für den empfindlichen Verdauungsapparat, Kleinkinder und Allergiker. Typisch nussiger Dinkelgeschmack.

Mühlen-Dinnede

Spezialmischung für schwäbisches Fladenbrot mit Salz und Hefe.

Hanf – Brot,

für die gesunde Ernährung. Durch die ausgewogene Zusammensetzung der Inhaltsstoffe im Hanf-Brot wird das Immunsystem gestärkt, das Wohlbefinden gesteigert. Hanfkorn ist reich an hochwertigen Proteinen, an essentiellen, ungesättigten Fettsäuren, u.a. die selten vorkommende Gamma-Linolensäure, an Vitamin B1, B2 und E und an Calcium.

Auch´s Kornkastenbrot

Rustikale Brotmischung mit vielen Körnern (Sonnenblumen, Leinsaat, Sesam, Soja, Grünkernschrot u.a.) zum Backen in der Kapsel mit Rezept und allen Zutaten. Eine unserer meistverlangten Brotmischungen.

Müllermeister´s Hausbrot

Abgerundete Brotbackmischung für helleres, hohes Bauernbrot mit Soja, Hafer und Hirse. Der urige Energiespender - Eiweiß mit hoher biologischer Wertigkeit. Klassisches Hausrezept mit kleiner Vorteigführung. Diese Mischung ist einen Versuch wert - Probieren Sie !

Ciabatta - Brotmischung

Eine helle Weizenmehlmischung für italienisches Weißbrot (Ciabatta, im Rezept mit Olivenöl) und französisches Weißbrot (Baquette, im Rezept ohne Olivenöl). Sehr schmackhaft und krustig, eine ideale Beilage für viele Gerichte, zum Grillen oder für´s Frühstück.

Auch´s Bauernbrotmischung

Kräftige, klassische Landbrotmischung aus Weizenbrotmehl und Roggenmehl - ein Brot, wie es in unserer Region zuhause ist und geschätzt wird. Ideal auch für Wecken.

Auch´s Vollkornbackmischung

Dunkle Brotmischung mit 80 % Weizen- und Roggenvollkornschrot, Weizenbrotmehl und Roggenmehl. So richtig kernig was zum Reinbeißen und genau das Richtige für die Nahrungsergänzung mit Vollkorn.

Auch´s 5 - Flockenbrot

Brotmehlmischung mit hohem Flockenanteil, kernig und ballaststoffreich, herzhafter Geschmack, gut geeignet für Blechbrot und Partywecken.

Elbetel - Kräuterbrot

Komplette Spezialmischung für geschmackvolles Brot und Partybrötchen. Etwas für besondere Anlässe und zum Probieren, z.B. Speckstücke oder frischen Knoblauch in den Teig einarbeiten.

Auch´s Roggenbrotmischung

Für dunkles, herzhaft - kräftiges Roggenmischbrot, das lange feucht bleibt. Enthält natürlichen, getrockneten Roggen-Vollkorn-Sauerteig.

Wir arbeiten für Sie ohne Konservierungsstoffe und chemische Zusatzstoffe !

Auf der Verpackung finden Sie Zubereitungshinweise und Rezeptangaben zum guten Gelingen !

Auch´s Brotbackmischungen sind für die Verarbeitung in Brotbackautomaten bestens geeignet.

Einfach 500 g Mischung und die Hälfte einer Packung Trockenhefe nehmen !

Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch alle Einzelzutaten in reichhaltiger Auswahl.

Besuchen Sie uns im Mühlenladen und probieren Sie einfach mal eine von

Müllermeister Auch´s Brotbackmischungen .

www.vaihinger-muehle.de



Vaihinger Mühle
Manfred Auch



Enzstraße 24
71665 Vaihingen/Enz



Direktverkauf
im Mühlenladen

Mo-Fr: 8.30-12.15
14.00-18.00
Sa: 8.30-12.30

Mittwoch Nachmittag geschlossen.



TEL 07042/5530
FAX 07042/15530