((Die Mühlenbäcker))

Getreidemühle Korn und Schrot präsentiert

Die Mühlenbäcker

**Worauf Sie sich freuen dürfen**

Gemeinsam zubereitete schmackhafte Semmeln und Gebäck mit frischen Zutaten aus unserer eigenen Mühle – ökologisch, regional und erschwinglich.

Sie erleben Spaß und Genuss beim gemeinsamen Backen und Schlemmen. Lassen Sie sich überraschen, welche/r Bäckermeister/in bei Ihrer Mühlenbäckerei die Anleitung übernimmt!

Außerdem eröffnen Sie sich eine große Chance: Alle Teilnehmer der Mühlenbäckerei können unsere Mehlsorten in einen Spezial-Angebot bestellen.

Eingeladen zur Mühlenbäckerei sind: junge und junggebliebene ernährungsbewusste Hobbybäcker aus unserer Region Straubing.

Unkostenbeitrag: EUR 20,–

Anmeldeschluss: 1. Oktober 2019

4 × in diesem Herbst

jeweils ab 14.30 Uhr

in unserer hauseigenen Mühlenbäckerei

bei der Getreidemühle Korn und Schrot, Schanzlweg 37, 94315 Straubing

Anmeldung

Name\*, Vorname\*, Straße\*, Hausnummer\*, PLZ\*, Ort\*, E-Mail\*, Telefon

Lieblingstermin\* für die Mühlenbäcker   
Freitag, 25. Oktober 2019 <Radiobutton>  
Samstag, 26. Oktober 2019 <Radiobutton>  
Freitag, 1. November 2019 <Radiobutton>  
Samstag, 2. November 2019 <Radiobutton>

Ersatztermin für die Mühlenbäcker  
Freitag, 25. Oktober 2019 <Radiobutton>  
Samstag, 26. Oktober 2019 <Radiobutton>  
Freitag, 1. November 2019 <Radiobutton>  
Samstag, 2. November 2019 <Radiobutton>

Zurücksetzen <Button> Absenden <Button>

\*Pflichtfelder

Rezepte zum „Aufwärmen“

**Weizen-Dinkel-Semmeln**

Zutaten:  
250 g Weizenvollkornmehl  
250 g Dinkelvollkornmehl  
5 g Zucker  
5 g Butter  
10 g Salz  
1 Päckchen Trockenhefe  
300 ml warmes Wasser

Zubereitung:  
Alle Zutaten bis auf die Hefe mischen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und dazugeben. Den Teig zwei bis drei Minuten gut durchkneten. Zu einem Ballen formen und 20 Minuten bei 25 Grad in einer zugedeckten Schüssel aufgehen lassen. Danach zwölf Teile des Teigs zu Semmeln rollen. Auf ein Backblech setzen, abdecken, weitere 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem scharfen Küchenmesser jede Teigrolle einkerben. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. In die Fettpfanne des Backofens gut 200 ml heißes Wasser gießen, das Blech mit den Semmeln in den Ofen schieben und 25 Minuten backen. (Vor dem Backen kann man die Teigrollen auch mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, mit Kümmel oder Mohn bestreuen.)

**Käsegebäck**

Zutaten:  
200 g Emmentaler (gerieben)  
200 g Butter  
250 g Weizenvollkornmehl  
½ TL Salz  
2 Eigelb  
2 TL Milch  
Kümmel, Paprika

Zubereitung:  
Mehl, Käse und kalte Butterstücke schnell verkneten und eine halbe Stunde kühl stellen. Danach den Teig nach und nach auf einer bemehlten Platte ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Eigelb und Milch verrühren, die Teile damit bestreichen, mit Kümmel oder Paprika bestreuen. Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene eine gute Viertelstunde backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

**Sesamkugeln**

Zutaten:  
180 g Weizenvollkornmehl  
180 g Butter  
120 g Sesam  
120 g Honig  
Zimt, Vanille, Salz, Nelken, Mandeln

Zubereitung:  
Sesam rösten, mit Butter und Honig verrühren, die Gewürze und das Mehl hinzufügen. Den Teig etwa eine Stunde kühl stellen. Danach walnussgroße Kugeln formen, in die Mitte eine Mandel drücken und auf dem Backblech etwa zehn Minuten bei 210 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Unsere besonderes Mehlsortiment für Sie

Ich möchte das Spezial-Angebot des Mehlsortiments in Anspruch nehmen.

Name\*, Vorname\*, Straße\*, Hausnummer\*, PLZ\*, Ort\*, E-Mail\*, Telefon

Mehlsortiment Back ma‘s (Dinkeldunst, Weizenvollkorn, Roggen Type 815) <Checkbox>,

Mehlsortiment Italiano (Tipo 00, Weizen Type 2000, Hanfmehl) <Checkbox>,

Mehlsortiment Christ Kindl (Weizen Type 550, Roggen Type 610, Hanfmehl) <Checkbox>,

Lieferadresse, Rechnungsadresse

Ich will mich erst bei der Mühlenbäckerei entscheiden, ob ich das Spezial-Abo in Anspruch nehme. <Checkbox>

Zurücksetzen <Button> Absenden <Button>

\*Pflichtfelder

Kontakt und Info-Telefon

Stefan Miller, muehlenbaecker@kornundschrot.de, Tel: 09421/12340

Impressum

Getreidemühle Korn und Schrot e.K.  
Susanne Miller

Schanzlweg 37  
94315 Straubing

Tel: 09421/12340  
Fax: 09421/12344

www.kornundschrot.de  
kontakt@kornundschrot.de

Amtsgericht Straubing/Registersachen, XXX020101  
Umsatzsteuer ID: DE787654

Datenschutz

Datenschutzhinweise gemäß EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO)

Wir setzen die seit dem 25. Mai 2018 geltende EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) um, insbesondere, wenn es um die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten durch uns sowie um die Ihnen dabei zustehenden Rechte geht. Die Hinweise werden soweit erforderlich aktualisiert und sind im Detail nachlesbar unter: <http://www.kornundschrot.de/datenschutz.php>.