

„Rheinländer“



140 Jahre Tradition im Müllerhandwerk

**Unsere beliebteste Getreide-Mischung hat's in sich;
jede Menge Schrot & Korn**

**Diese Meisterbrotmischung ist „ruck-zuck“ fertig
..... und unschlagbar, herzhaft lecker!**

Inhaltsstoffe: Dunkles Weizenmehl, Roggenschrot, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne Leinsamen, Sesam.

Für die traditionelle Zubereitung benötigen Sie noch

1350g-Beutel: 1l Buttermilch, 180g Rübenkraut (oder Honig, Zucker etc.), 126g Frischhefe, 3 Teel. Salz! Brotgewicht: ca. 2kg
675g-Beutel: ½l Buttermilch, 90g Rübenkraut (oder Honig, Zucker etc.), 63g Frischhefe, 1,5 Teel. Salz! Brotgewicht: ca. 1kg

Einfache Zubereitung als Kastenbrot:

1. Die Buttermilch auf ca. 30° C erhitzen.
2. Sämtliche Zutaten in die Buttermilch einrühren.
3. Den Teig in eine gut gefettete und bemehlte Kastenform gießen und im Ofen bei 150 ° C 110 Minuten backen.
4. Fertig ist ein herzhaftes Brot nach alter Mülhentradiation.
5. Vor dem Anschnitt das Brot mindestens 4 Stunden ruhen lassen



Diesen „Rheinländer“ werden Sie lieben!

Eine neue Zubereitungsalternative!

Unser „Rheinländer“ können Sie noch bekömmlicher – **ganz ohne Hefe** - zubereiten, schauen Sie mal dieses Rezept steht auf unserem Beiblatt! Foodbloggerin Silke Collein zeigt Ihnen wie es geht. Im Herzen bleibt das Brot ein „Rheinländer“, im Geschmack zaubert Sie eine neue tolle und natürliche Alternative! Sie haben die Wahl!

Natürlich - Traditionell - Regional- Einfach und lecker