



\* ENZWEIHINGER MÜHLE HÄÜBERMANN GMBH \*

\* ULRICH HÄÜBERMANN \*

AM STRUDELBACH 8 \* 71665 VAH. -ENZWEIHINGEN  
TEL 07042 / 4884 \* FAX 07042 / 92156



## Übersicht über die Brotbackmischungen der Enzweihinger Mühle

- **Alle Brotbackmischungen eignen sich auch für die Verwendung in Brotbackautomaten!**



### *6-Kornflockenbrot-Backmischung*

Zum Backen eines herzhaft-kernig-körnigen und ballaststoffreichen Kornflockenbrotes.

Zutaten: 6-Kornflocken-brot-Backmischung mischen wir aus Weizen- und Roggenmehl, Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Gersten- und Maisflocken, Jodsalz, Trockensauerteig, Leinsamen, Sonnenblumen und Sesam.



### **Ciabatta - Backmischung**

Das leckere italienische Weißbrot, verfeinert mit Olivenöl.

Zutaten: Unsere Ciabatta-Mischung stellen wir aus Weizen-, Durumerzeugnissen und Meersalz her.



### **LANDBROT-BACKMISCHUNG**

Für ein kräftiges Landbrot.

Zutaten: Unsere Landbrot-Backmischung wird gemischt aus Weizen-, Roggen-, und Baumwollsamemehl.



## **Enzweihinger Kartoffelbrot - Backmischung**

Das Original aus der Enzweihinger Mühle!  
Gutes aus Weizen und Kartoffeln - Herzhaft und lange frisch.

Zutaten: *Unsere Kartoffelbrot-Backmischung wird aus Weizenmehl/-schrot, getrockneten Kartoffeln und Jodsalz gemischt.*



## ***Vitalbrot-Backmischung***

Für alle, die fit durch den Tag kommen wollen, haben wir unser *Vitalbrot®* mit vielen gesunden Zutaten gemischt. Ein hoher Vollkornschatanteil sowie wertvolle Kürbiskerne und Saaten machen das *Vitalbrot®* besonders schmackhaft. Einfach gut - wie alle erprobten Backmischungen von Ihrem Enzweihinger Müller!

Zutaten: *Enzweihinger Vitalbrot mischen wir aus: Weizen-, Dinkel-, Roggenmehl und Vollkornschaten in unterschiedlichen Anteilen, Kürbiskernen, Sojaschat, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Natursauerteig getrocknet u. Jodsalz.*



## **Schwobabrot - Backmischung**

Dinkel - das Urkorn unserer schwäbischen Heimat. Seine wertvollen Inhaltsstoffe und die gute Verträglichkeit zeichnen Dinkel besonders aus (für Allergiker wichtig!). Wir verwenden für dieses leckere Brot nur Dinkel als Getreide!

Zutaten: *„Schwobabrot“ - Backmischung mischen wir aus Dinkelerzeugnissen, Jodsalz und Kartoffelflocken.*



## Rustikale Mühlenbrot-Backmischung

Das rustikale Aussehen und der kräftig-würzige Geschmack zeichnen unser Rustikales Mühlenbrot aus! Nicht nur fürs Vesper ist das Rustikale Mühlenbrot ein Genuss!

Zutaten: Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl, Kartoffelflocken, Jodsalz, Gewürze.