



*** ENZWEIHINGER MÜHLE HÄÜßERMANN GMBH ***

*** ULRICH HÄÜßERMANN ***

AM STRUDELBACH 8 * 71665 VAH.-ENZWEIHINGEN

TEL 07042 / 4884 * FAX 07042 / 92156



Kleine Warenkunde unserer Mühlenspezialitäten

Mühlenspezialität	Typenbezeichnung	Eigenschaften und Verwendung
Weizen-Auszugsmehl	Type 405	bestens geeignet für feine Backwaren, Hefekranz und Spätzle
Weizenmehl	Type 550	ideal für Brötchen und Weißbrot
Weizenmehl	Type 812	helles Brotmehl
Weizen-Brotmehl	Type 1050	sehr gut zum Brotbacken, wer dunkles Gebäck bevorzugt backt auch Rührkuchen
Bauernbrotmehl		zum Selbstbacken von urigem Bauernbrot (Mischung aus Weizen-u. Roggenmehl)
Weizen-Vollkornmehl		für Liebhaber von Vollkorngebäck zu Kuchen, Brot/Brötchen, Pizza, Spätzle
Weizen-Vollkornschrot	mittelgrob	für kerniges Vollkornbrot
Weizen-Vollkornschrot	grob	zu Frischkornmüsli, als kerniger Zusatz im Brot/Brötchen, gekocht als Beilage zu Gemüse und/oder Fleisch
Weizen-Dunst		auch Grieß- oder Instantmehl genannt; ideal für Biskuit, Nudeln oder Strudelteig, zum Anbinden von Soßen
Weizen-Grieß/Weizen-Vollkorn Grieß		zu Grießspeisen süß oder pikant
Edel-Speisekleie		ballaststoffreich, zur Verdauungsregulierung ins Müsli, Joghurt oder Zusatz im Brot
Weizen-Keime		sehr wertvoll, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe, reich an ungesättigten Fettsäuren
Weizen-Körner	ganz, speisegereinigt	mehrfach gereinigt; zum Selbstschroten und Keimen
Roggen-Mehl	Type 1150	zum Mischen mit Weizenmehl zu Roggenmischbrot oder mit Sauerteig als reines Roggenbrot
Roggen-Vollkornmehl/-schrot		rein oder gemischt mit Weizenmehl- oder schrot zu Brot/Brötchen (s. Weizenvollkornschrot)
Roggen-Körner	ganz, speisegereinigt	mehrfach gereinigt; zum Selbstschroten und Keimen
Dinkelmehl (100%)	hell	auch „Schwaben- oder Urkorn“ genannt, verwenden wie Weizenmehl (meist f. Weizenallergiker geeignet)

Dinkelmehl (100%)	dunkel	zum Brotbacken. Dinkel meist gute Alternative wenn Weizen oder Roggen nicht vertragen wird
Dinkelvollkornschrot (100%)	fein (auf Wunsch gröber)	verschiedene Feinheitsgrade; feiner Dinkelschrot ist am vielseitigsten verwendbar zu Feingebäck oder Brot
Dinkelvollkorngrieß (100%)		verwendbar wie Weizengriß
Dinkel-Körner (100%)	ganz, speisegereinigt	mehrfach gereinigt; zum Selbstschroten und Keimen (Dinkel wird gerne mit Weizen und/oder Roggen kombiniert)
Spätzlesmehl		unsere Spezialität! Für kernige Spätzle, die auch noch am nächsten Tag Biss haben (aus 3 versch. Getreidearten)
Landbrot-Backmischung		für ein Brot mit kräftigem Roggencharakter; daraus lassen sich auch leckere Brötchen herstellen
Vollkornbrot-Backmischung		Weizen- und Roggenvollkornschrot für ein wertvolles Vollkornbrot (mit Sauerteig)
6-Kornflocken-Backmischung		Zum Backen eines herzhaft-kernig-körnigen und ballaststoffreichen Kornflockenbrotes
Kartoffelbrot-Backmischung		Saftiges Brot mit dem herzhaften Kartoffelgeschmack (bleibt lange frisch)
Ciabatta-Brotbackmischung		typisch italienisches Weißbrot
Vitalbrot-Backmischung		Weizen-, Dinkel- u. Roggenvollkornmehl, Kürbiskerne, Sojaschrot und Sesam machen dieses Brot besonders lecker
Schwobabrot-Backmischung		Leckeres und saftiges Dinkelbrot aus 100% Dinkel (auch für Weizenallergiker geeignet!)
Rustikale Mühlenbrot-Backmischung		Kräftiger, rustikaler Laib mit viel Geschmack aus Weizen, Dinkel und Roggenmehl - ein Vesperbrot!
Außerdem führen wir verschiedene Naturprodukte:		<p>Saaten z.B. Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Sojaschrot, Saatenmischung, Kerne (auch geschrotet): Hafer, Gerste, Hirse, Mais (Mehl + Griess), Reis, Dinkelreis, Buchweizen, Grünkern, Quinoa uvm..</p> <p><u>Backzutaten:</u> Brotgewürz, Sauerteig, Hefe, Meersalz, Rohrohrzucker, Weinsteinbackpulver ...</p> <p>Müslis und Müslizutaten, Cerealien, Vollkornflocken, ungeschwefelte Trockenfrüchte, Nudeln(mit/ohne Ei) auch Dinkel+glutenfrei, Kaltgepresste Öle, pflanzliche Würzmittel, Honig.</p> <p>Backformen, Brotkörbe, Flexi-Formen, Ausstechformen aus Niro-Stahl, Westerwälder Keramik, Geschenkkörbe, Geschenkgutscheine, Nützliches und Dekoratives (lassen Sie sich überraschen) ...</p>