







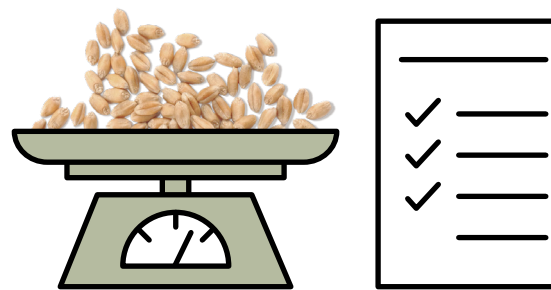
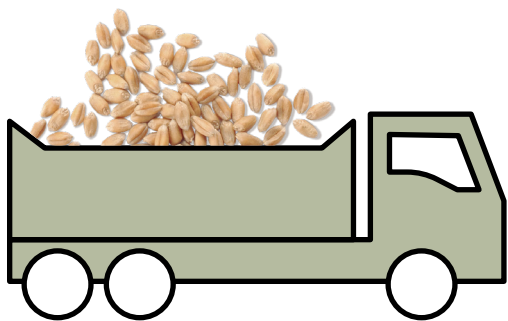








Was passiert in einer Mühle?

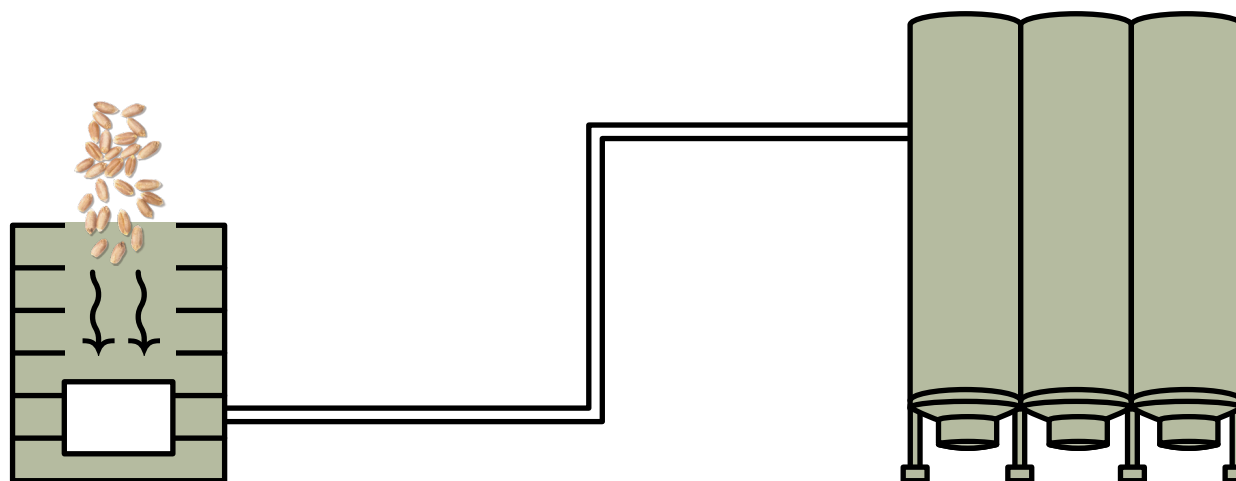


1. Getreideanlieferung

2. Wiegen und Qualität prüfen



Was passiert in einer Mühle?



3. Grobreinigung

Sieben und Entstauben

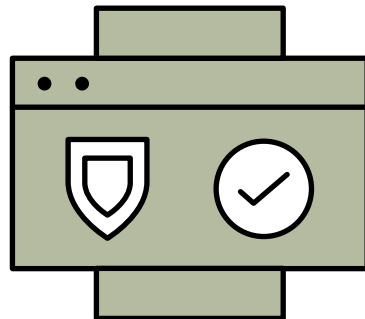
4. Lagerung in Getreidesilos



Was passiert in einer Mühle?

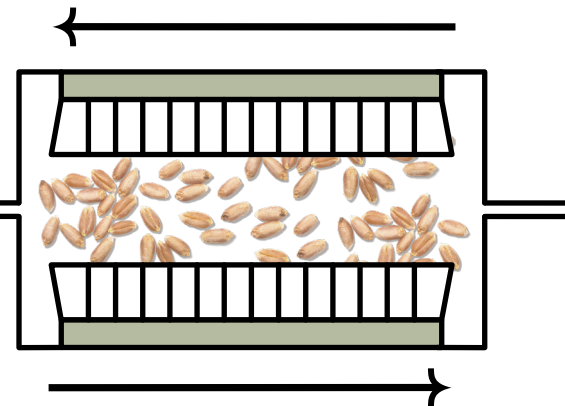


Scan

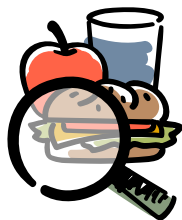


5. Reinigung

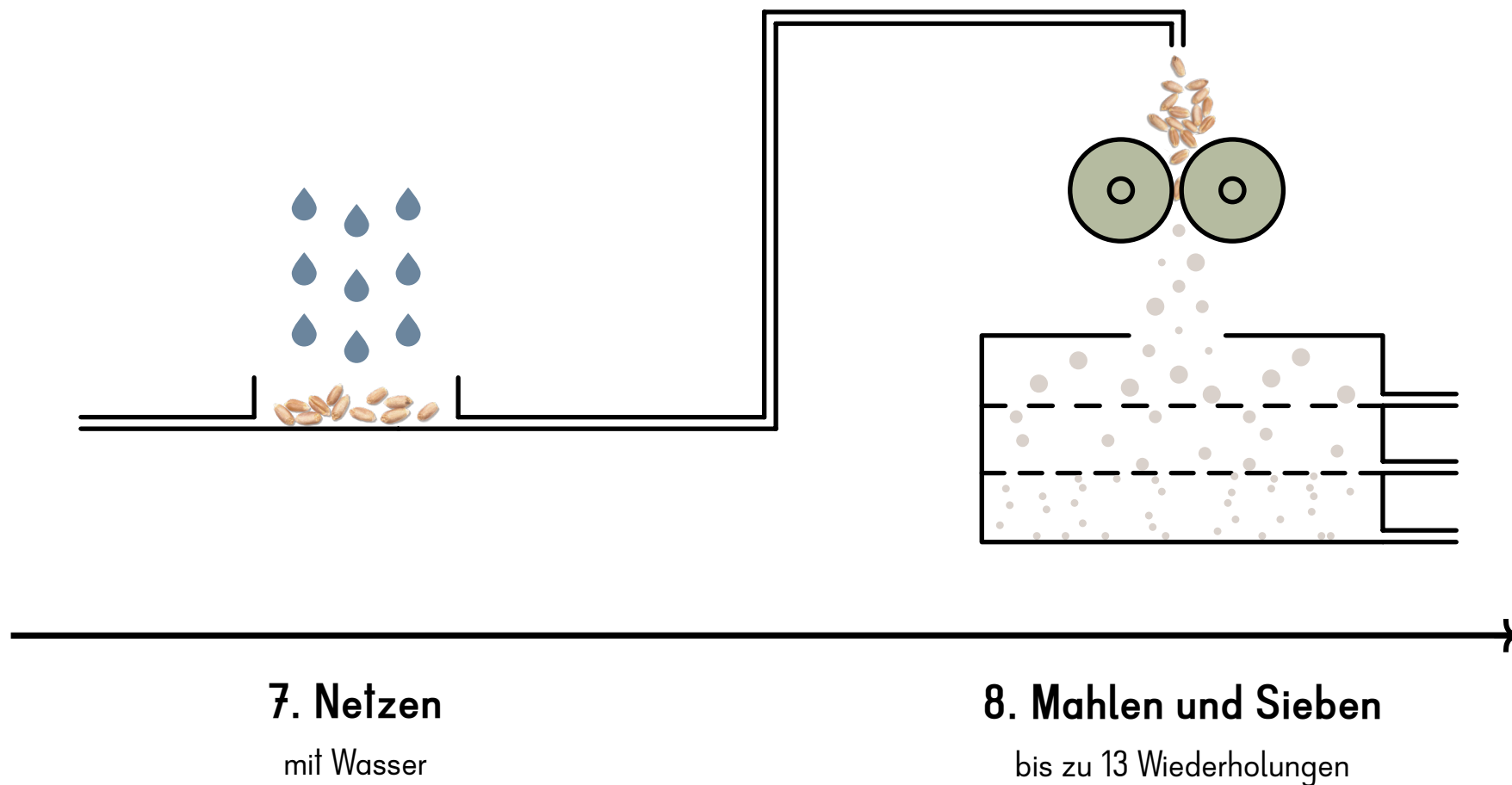
Fremdbestandteile entfernen



6. Scheuern und Bürsten

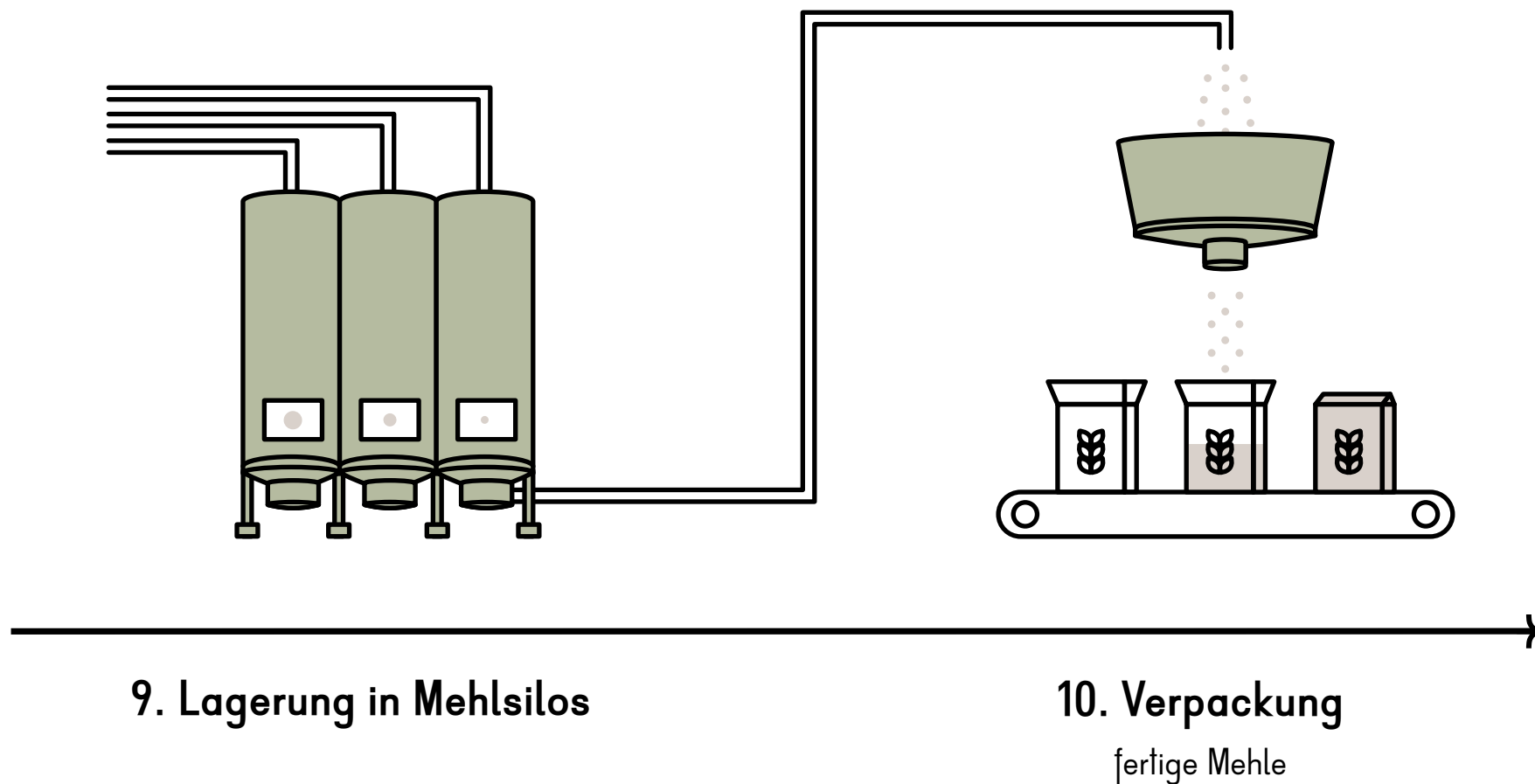


Was passiert in einer Mühle?



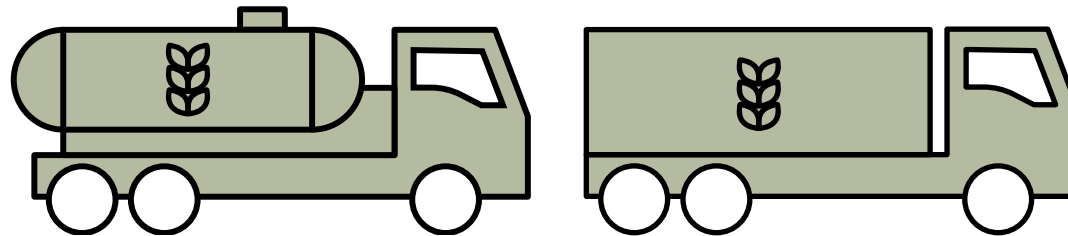


Was passiert in einer Mühle?





Was passiert in einer Mühle?



11. Transport



So werden Brot und Gebäck gemacht

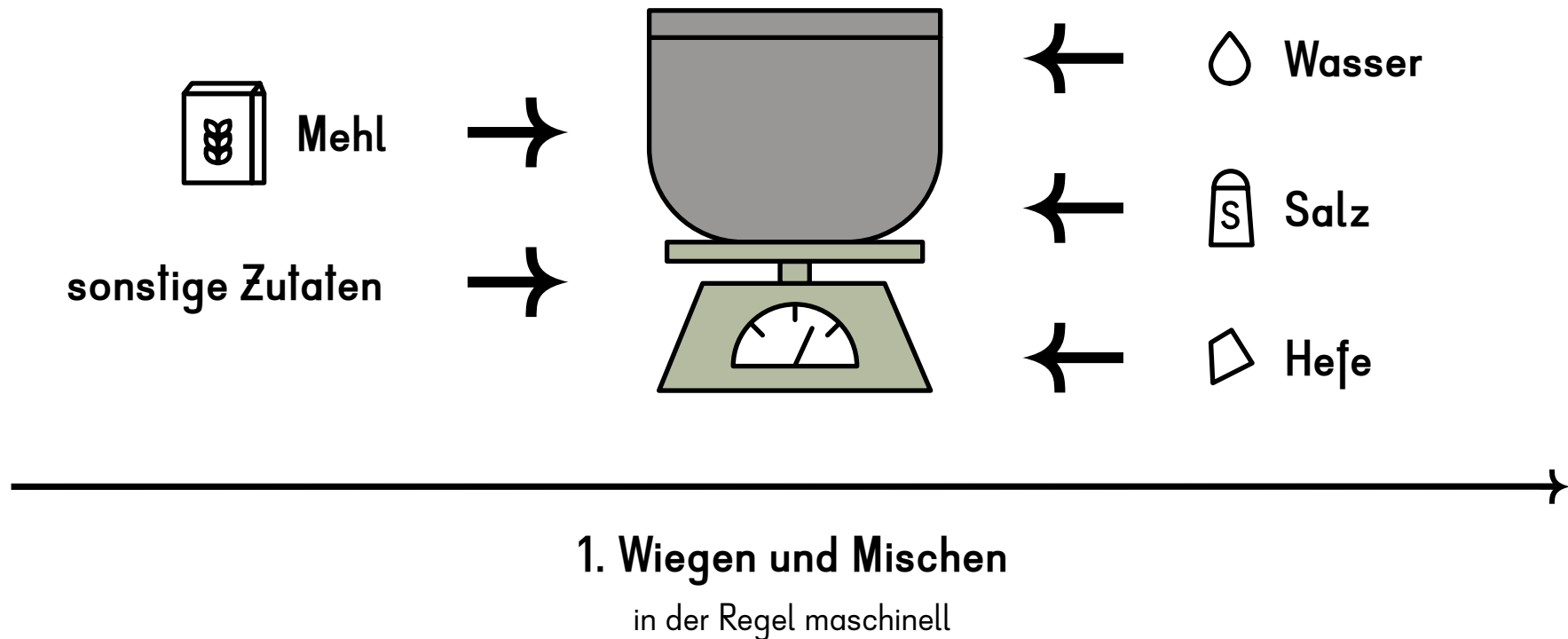


optional: Vorbereitung

Vorteige, z.B. Sauerteig

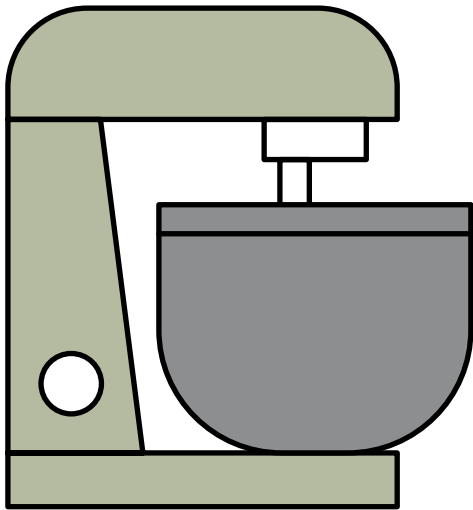


So werden Brot und Gebäck gemacht





So werden Brot und Gebäck gemacht



2. Kneten

in der Regel maschinell

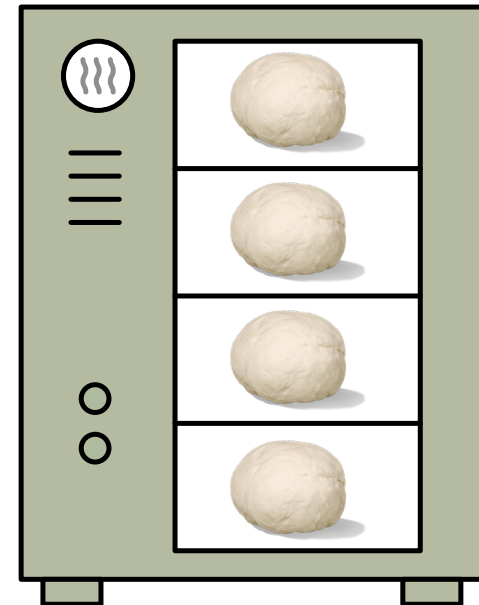


So werden Brot und Gebäck gemacht



Dauer: Minuten bis Stunden

abhängig von Mehlarart, Mehqualität,
Teigführung, Zutaten, Teigkonsistenz,
Teigmenge



3. Teigruhe

zur Erreichung der optimalen Teigreife



So werden Brot und Gebäck gemacht



4. Wiegen

der Teig wird abgewogen und geteilt

5. Wirken und Formen

maschinell oder händisch

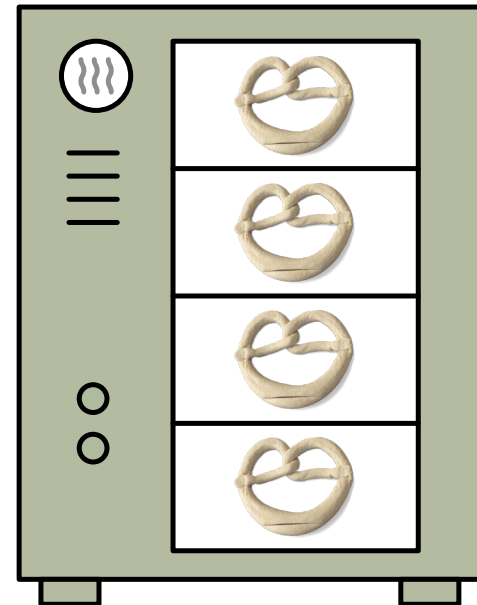


So werden Brot und Gebäck gemacht



Dauer: Minuten bis Stunden

abhängig von Mehlar, Mehlqualität,
Teigführung, Zutaten, Teigkonsistenz,
Teigmenge



6. Endgare

letzte Ruhephase vor dem Backen



So werden Brot und Gebäck gemacht

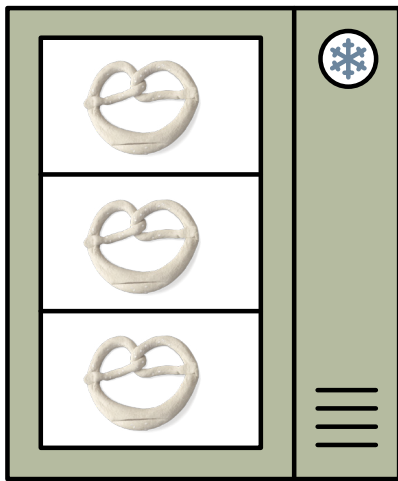


7. Veredelung

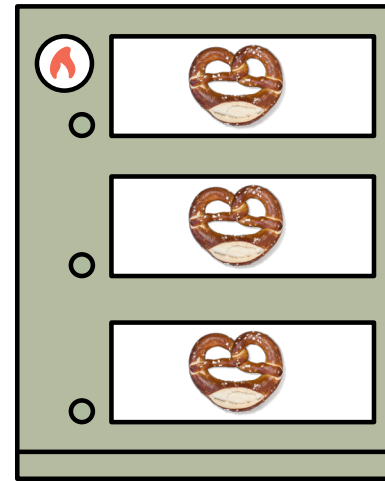
maschinell oder händisch, z.B. Besprühen mit Wasser,
Bestreuen mit Salz, Samen oder Körnern oder Eintauchen in Lauge



So werden Brot und Gebäck gemacht



oder



Halbbacken

(bis zu 80 Prozent gebacken)

Fertigbacken erfolgt am
Verkaufsort oder zu Hause

Fertigbacken

8. Tiefkühlen

das Backen erfolgt am Verkaufsort oder zu Hause

8. Backen

Teigling kommt in den Ofen und wird anschließend bedampft,
halb oder fertig gebacken

