

## Das Brot aus Bio-Dinkelmehl vom Bio-Hof Untere Langenegg

### Backen macht glücklich!

Wer das einmal erkannt hat, bleibt dabei: Im Winter bei klirrender Kälte, vor Ostern bis Weihnachten zum stimmigen Zmorge oder für den feinen Apéro auf der sommerlichen Terrasse. Oder – mit viel Liebe belegt – als Pizza zum Znacht.

Unser Bio-Dinkelmehlsortiment lässt keine Wünsche offen, lässt sich nach Spass an der Freude kombinieren und die so entstandenen Kreationen können – sorgfältig «gebeutel» – tiefgekühlt gelagert werden.

Einfache Rezepte liefern wir auf der Verpackung gleich mit – Backanleitung For Beginners haben wir auch.



### Das Bio-Oschterbrötl ... bzw. der Bio-Oschterbrötchen

Oschterbrötl  
Kuchel-02

**Grüßliche – Sie haben das Oschterbrötl gefunden...**  
... oder sind grad dran, ein spannendes Vorrecht zu suchen? Sie oder so:  
Bald einmal ist es Zeit für das Ostermorge - mit einem feinen  
Oschterbrötl aus Bio-Dinkel-Halbweiss- (oder -Semmel-)Mehl  
Sie finden den Zubereitungsantrag auch auf der Packung - und formen  
können Sie die Brötl nach Lust und Laune (... oder Ostern!)

Das brauchen Sie dazu:

- >> 1kg Bio-Dinkel-Semmel- oder Halbweissmehl von der Langenegg
- >> 100g Kochsalz
- >> 6l Milch
- >> 1 Mirkel-Hefe
- >> 1 EL Honig
- >> 20g Salz
- >> 1 Ei gelb

... und so gehen Sie vor:

- >> Mehl in Schüssel vorkneten, Salz am Rand zugeben
- >> Butter (Zimmertemperatur) in Blöcken zugeben
- >> Hefewürfel in einer Tasse zusammen mit dem Honig und wenig Milch auflösen und mit der restlichen Milch zum Mehl geben
- >> mit Maschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten
- >> Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch/Kauchoberseite abgedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

