

la miih la

Besondere Köstlichkeiten

für den Küchenchef
und seine Gäste

LANGERMÜHLE
ATZENBRUGG



Kochen ist Kunst
und Handwerk
zugleich



Sie kochen mit Leidenschaft – Wir mahlen mit Leidenschaft

Wir, die Familie Langer, leben unsere Werte, unsere Tradition – wir sind Botschafter höchster Handwerkskunst. Seit vier Generationen sind wir Müller und erzeugen Mehle, Mehlmischungen und Getreideprodukte aus Roggen und Weizen aus der Region.

In unserem Mühlenladen *la mäh la* führen wir:

- Mehle, Mehlmischungen und Mehlprodukte aus unserer Mühle
- Allerlei Köstlichkeiten, Praktisches, Gesundes, Wiederentdecktes
- Backzutaten, Backzubehör, Geschirr und vieles mehr.

Wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit dieser Broschüre einen ersten Eindruck unseres wunderbaren Mühlenladens vermitteln können. Unser komplettes Sortiment finden Sie in unserem Mühlenladen in Atzenbrugg oder auf

www.lamuehla.at

E. Langer *David* *Stephan Langer* *Lisa*
Lena

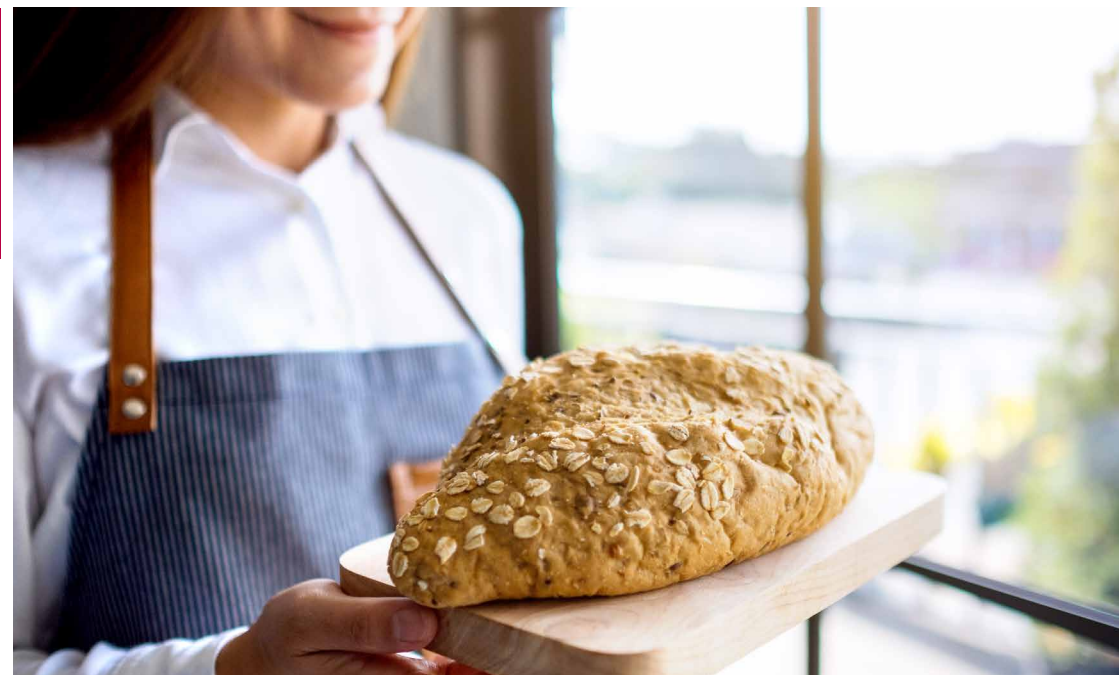


Brot – ein Hochgenuss und die Visitenkarte Ihres Restaurants

Werden auch Sie Teil der neuen Brotkultur

Wir sind glücklich, dass wir aktuell eine neue Brotkultur erleben dürfen und selbstgebackenem Brot und Gebäck die verdiente Aufmerksamkeit geschenkt wird. Die Menschen möchten wieder den Genuss eines frischen, herrlich duftenden Brotes erleben und regional genießen. Verwöhnen auch Sie Ihre Gäste mit selbstgebackenem Brot und Gebäck – Jeder sorgfältig zusammengestellte Brotkorb ist ein sicheres Qualitätsmerkmal und spricht als Visitenkarte für sich. Überraschen und begeistern Sie Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Kunstwerken aus der Backstube.

Alle Zutaten sowie Back- und Kochhelfer und vieles, vieles mehr finden Sie in unserem Mühlenladen *la mühle la* und in unserem Onlineshop auf www.lamuehla.at



Brotbackkurse

Brot backen erfordert Wissen, Fertigkeiten, Kompetenzen. Diese geben wir in unseren Backkursen weiter. Vielleicht möchten Sie selbst dazulernen, dann schulen wir Ihr Team gerne auch vor Ort und wir kreieren gemeinsam Ihr Brot nach Art des Hauses.



Gerne informieren wir Sie persönlich per Telefon: 0699/104 409 13
oder per E-Mail: office@langermuehle.at



Sauerteig

Beginnen Sie eine Tradition

Sauerteig-Starterset

Sauerteig ansetzen leicht gemacht

Der hauseigene Sauerteig macht Ihr Brot zum Unikat

Sauerteig ist eines der grundlegendsten Elemente der Brotherstellung. Speziell für Roggenbrote ist er essentiell, denn als natürliches Backtriebmittel macht er Roggenteige erst richtig backfähig und wirkt sich positiv auf Verdaulichkeit, Geschmack, Aroma und Haltbarkeit der Backwaren aus.

In Traditionsbäckereien wird der hauseigene Sauerteig über Generationen vererbt, denn er wird im Laufe der Zeit immer besser und besser und das wirkt sich auf die Qualität der Backwaren aus. Der selbst angesetzte Sauerteig ist etwas Besonderes – ein guter Freund, den man hegt und pflegt. Er macht Backwaren zu unverwechselbaren Köstlichkeiten.

Da das Backen mit Sauerteig oft als komplexe Materie angesehen wird und es daher viele erst gar nicht versuchen, wollen wir Ihnen mit unserem neuen Sauerteig-Starterset den ersten Schritt erleichtern. Alle Komponenten, die zum Ansetzen von Sauerteig benötigt werden, sind hierin enthalten – inklusive Anleitung und Tipps vom Profi. Es steht somit nichts mehr im Wege. Beginnen auch Sie Ihre Sauerteigtradition!



Mit unserem **Sauerteig-Starterset** können Sie schnell und einfach mit dem Sauerteig ansetzen beginnen. Dieses Set beinhaltet: **1 kg Atzenbrugger Roggen-Mehl R 960, ein Glas mit Skalierung, eine Schritt für Schritt Anleitung und ein Rezept vom Profi, einen Teigmischer sowie eine Teigkarte.**



Unsere Mehle und Mehlmischungen

In unserer traditionellen Mühle produzieren wir sowohl Standardmehle als auch Mehlmischungen. Entdecken Sie unsere hauseigenen Kreationen wie unsere feine *Atzenbrunner Mehlmischung* – eine Universal-Mehlkomposition – und weitere Mischungen für Brot, Pizza, Pasta und mehr.



Unsere Mehle



Weizen-Mehl W 480 glatt

Das Mehl, das seit jeher zur Grundausstattung jedes Haushalts zählt. Nehmen Sie glattes Mehl für alle Arten von Kuchen und Mehlspeisen, z.B. für den gezogenen Apfelstrudel und für Einbrenn und zum Binden von Soßen.



Weizen-Mehl W 480 griffig

Unser griffiges Weizenmehl ist neutral im Geschmack und eignet sich unter anderem für Knödelteige, Topfen-, Nockerl- oder Spätzleteige.



Weizen-Mehl W 700 glatt

Weizenmehl mit höherem Ausmahlungsgrad und höherem Anteil an Ballaststoffen. Dieses Mehl eignet sich für helle Brote, Semmeln sowie für Palatschinken, Brandteig oder Sandkuchen.



Weizen-Mehl W 700 griffig

Weizenmehl mit höherem Ausmahlungsgrad und höherem Anteil an Ballaststoffen. Dieses gröbere Mehl mit mehr Schalenanteilen eignet sich zum Beispiel für Spätzle, Knödel oder Brot.



Weizen-Mehl W 1600

Der höhere Schalenanteil in dem Weizen-Mehl W 1600 ist länger haltbar und garantiert mehr Mineralstoffe und Vitamine. Dieses Mehl ist geeignet für dunkle Mischbrote.



Weizen-Mehl Vollkorn

Beim Weizen-Mehl Vollkorn ist der gesamte Schalenanteil im Mehl enthalten. Verwenden Sie es zum Backen von Vollkornbrot oder Kleingebäck.



Roggen-Mehl R 500 (Weißroggenmehl)

Unser R 500, auch Vorschussmehl genannt, eignet sich hervorragend für helle Brote oder zum Beispiel für Schmalzgebäck.



Roggen-Mehl R 960

Das „klassische“ Roggenmehl für Brote. Bäckst man Brot mit Roggensauerteig sorgt dieser für eine Art „Vorverdauung“, nur durch ihn kommen alle positiven Stoffe des Roggens zur Wirkung. Unser Roggen-Mehl R 960 ist das klassische Brotmehl für Roggen- und Mischbrote.



Roggen-Mehl R 2500

Das Roggen-Mehl R 2500 wird auch Schwarzroggenmehl genannt. Mit seinem hohen Schalenanteil eignet es sich besonders gut für dunkle Roggenbrote.



Roggen-Mehl Vollkorn

In unserem Roggen-Mehl Vollkorn ist der gesamte Schalenanteil enthalten, dadurch auch mehr Vitamine und Mineralstoffe. Mit diesem Mehl gelingen schmackhafte Vollkornbrote.

Unsere Mehlmischungen



Pasta-Mehl

Unsere besondere Mehlmischung aus Weizen-Mehl W 480 griffig und glatt – für Ihre beste selbstgemachte Pasta.



Knödel-Mehl

Unsere besondere Mischung aus Weizen-Mehl W 700 griffig und glatt, mit etwas feinem Weizengrieß, für flaumige Knödel.



Brot-Winzer-Mehl

Unsere spezielle Mehlmischung für Mischbrot. Aus Roggen- und Weizenmehl.



Atzenbrugger Mehlange

Eine Universal-Mehlkombi aus glattem und griffigem Weizen-Mehl W 480. Perfekt für Kuchen, Gugelhupf und Kekse.



Weizen-Mehl mit Craft-Malz

Ein Mehlcuveé mit einer Komposition hochwertiger Spezialmalze. Das Geheimnis liegt in der richtigen Mischung von Weizenmehl W 700 mit Hartweizenmehl und Craft-Malz.



Ruch-Spezial-Mehl

Weizen-Mehlkombi Type W 1800. Unser Ruch-Spezial-Mehl ist ein dunkles Weizenmehl, das zum Brotbacken verwendet wird. Es macht das Brot lange saftig und ist der ideale Mischungspartner für unser Roggen-Mehl R 960.



Baguette-Mehl

Unsere eigene Dinkel-Weizen-Mehlkombi für das perfekte Baguette.



Pizza-Mehl

Feines Weizenmehl der Type W 700 glatt und griffig gemischt – für Ihre beste Pizza.



Lebkuchen-Mehl

Mehlmischung aus Roggenmehl und Weizenmehl, damit der Lebkuchen besonders gut gelingt. Tipp: auch zum Brotbacken geeignet

MIX IT
Yourself

Haben Sie schon einmal selber verschiedene Mehle gemischt?

Probieren Sie Ihr eigenes Geschmackserlebnis. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt! Nehmen Sie einfach eines Ihrer Lieblingsrezepte und tauschen Sie die angegebene Mehlsorte durch Ihre eigene kreierte Mehlmischung aus.



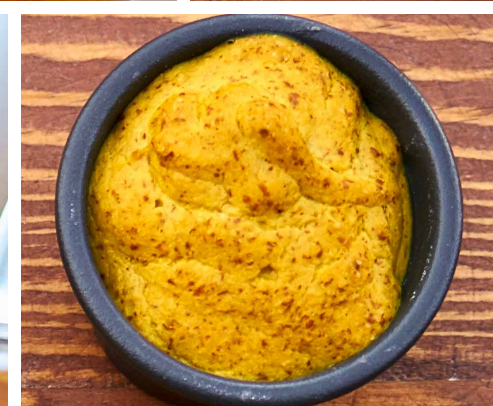
Nudeln, Pestos, Gewürze, Hülsenfrüchte und Reis

Wir führen eine vielfältige Auswahl an Nudeln und Pestos, Reis und Hülsenfrüchten. Mit unseren speziellen Gewürzmischungen können sowohl herzhafte als auch süße Gerichte, Brot und Gebäck sowie Mehlspeisen nach Belieben verfeinert werden.



Essige, Öle, Chutneys, Senfsaucen und Röster

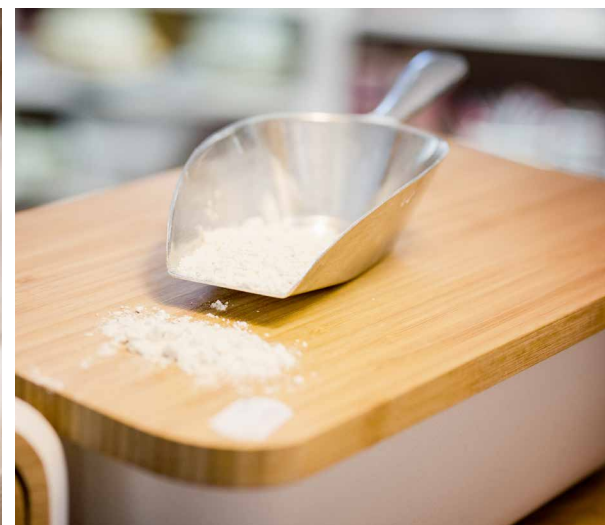
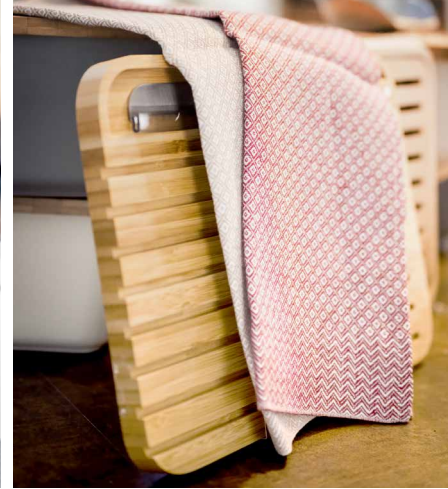
Zum Verfeinern Ihrer Gerichte finden Sie bei uns ausgewählte Essigkompositionen mit Aromen wie Chili, Petersilie, Veilchen oder Rosenblüten sowie verschieden Öle aus Mohn, Hanf, Kürbis und vielem mehr. Probieren Sie auch unsere würzigen Senfsaucen, fruchtigen Chutneys und Röster.



Große und kleine Back- und Kochhelfer

In unserem Mühlenladen finden Sie sowohl große Helfer wie Getreidemöhlen, Elektrosteinbacköfen, Teigknet- und Nudelmaschinen als auch kleine Back- und Kochhelfer wie Gewürze, Back- und Gärformen, Utensilien zum Backen und Verzieren und vieles mehr.





Wir freuen uns auf Sie

Besuchen Sie unseren Mühlenladen *la mäh la* in Atzenbrugg oder entdecken Sie unser Sortiment auf unserer Website www.lamuehla.at

Mehlangerie
für Mehlerliebte

Für alle Mehlerliebte haben wir einen Ort kreiert, der zum Austausch von Rezepten, Inspirationen, Wissen und Ideen rund ums Backen einlädt. Entdecken Sie unsere Welt der Mehlangerie auf www.lamuehla.at



Gastro-Zone

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere speziell für Sie eingerichtete Gastro-Zone auf www.lamuehla.at

Kontakt

Langer-Mühle e.U.
Schubertstraße 15
3452 Atzenbrugg
Österreich

Telefon

02275/52 73

Mobil

0699/104 409 13

E-Mail

office@langermuehle.at

Aktuelle **Öffnungszeiten** entnehmen Sie bitte unserer Website: www.lamuehla.at





Versetzt jeder für sich einen Stein,
versetzen wir gemeinsam
für unsere Kinder Berge.

(Erich Langer)