

Vor dem Start des neuen historischen Backhauses

Ennigerloh. (HJH.) Dass das neue historische Backhaus der Mühlenfreunde beinahe fertig ist, kann man schon seit einigen Wochen von außen beim Vorbeifahren erkennen. Doch auch im

Inneren ist bis auf Kleinigkeiten alles komplett: Der Fußboden aus alten Deelensteinen, die Beleuchtung, etliche alte Einrichtungsgegenstände wie Tisch, Kneiter, Brotregal etc. Die Spüle mit



Das Innere des Backhauses lässt mit Einrichtung und Ofen schon eine Backstube erahnen

Warmwasser ist installiert, das Handwaschbecken folgt noch. Nun könnte eigentlich bald das Backen starten. Eigentlich – doch so ein

neu errichteter Holzbeheizter Steinofen verlangt einiges an Vorbereitung. Ganz wichtig ist das „Anheizen“, bei dem der Ofen langsam ansteigend an Temperaturen bis knapp 500°C adaptiert werden muss. Damit wollen die Mühlenfreunde nach Karneval beginnen. Wie so etwas geht, worauf man achten muss, das haben vier der künftigen „Mühlenbäcker“ nun in einem Backseminar bei der Herstellerfirma des Ofenbausatzes gelernt. Und noch mehr, denn zudem stand auch das Backen im Steinofen auf dem Programm: Aufheizphase, Glutphase, Verteilphase – nach gut zwei bis zweieinhalb Stunden konnten sie mit dem Backen beginnen. Bis dahin wurden unterschiedliche Teige vorbereitet. Immer mehr setzt sich dabei heute eine lange Teigführung mit Sauerteig, wenig Hefe und Stärkung der Eigenentwick-

lung durch. Die Mühlenbäcker starteten dann bei gut 330°C mit dünnen Brotfladen mit einem Zwiebelschmandbelag, zugleich eine leckere Zwischenmahlzeit. Danach wurde ab 290°C ein leckeres Weizenmischbrot gebacken, mit krosser Kruste und fluffiger Krume im Laib. Die Mühlenbäcker stellten viele Fragen, bekamen sehr qualifizierte Antworten und sind nun guten Mutes, die Herausforderung Steinofen gut vorbereitet angehen zu können. Parallel läuft bereits die Entwicklung eines original Ennigerloher Mühlenbrotrezepts, mit Roggen- und Weizenmehl, mit Sauerteig, mit langer Teigführung. Dieses wird zunächst im Küchenbackofen ausprobiert und soll dann in zwei Schritten in das Backhaus übertragen werden. Die Mühlenbäcker hoffen, gegen Ende März oder im April mit dem ersten Backtag an der Windmühle starten zu können.

Wenn jemand, ob Bäcker/in, ob interessierte/r Backhelfer/in, noch mithelfen möchte, der/die wird um Rückmeldung unter info@muehlenfreunde-ennigerloh.de gebeten.



Die Mühlenbäcker wollen ab dem Frühjahr im Backhaus leckeres Mühlenbrot backen



Im Februar muss der Steinofen trockengeheizt und an Temperaturen bis 500 °C adaptiert werden