









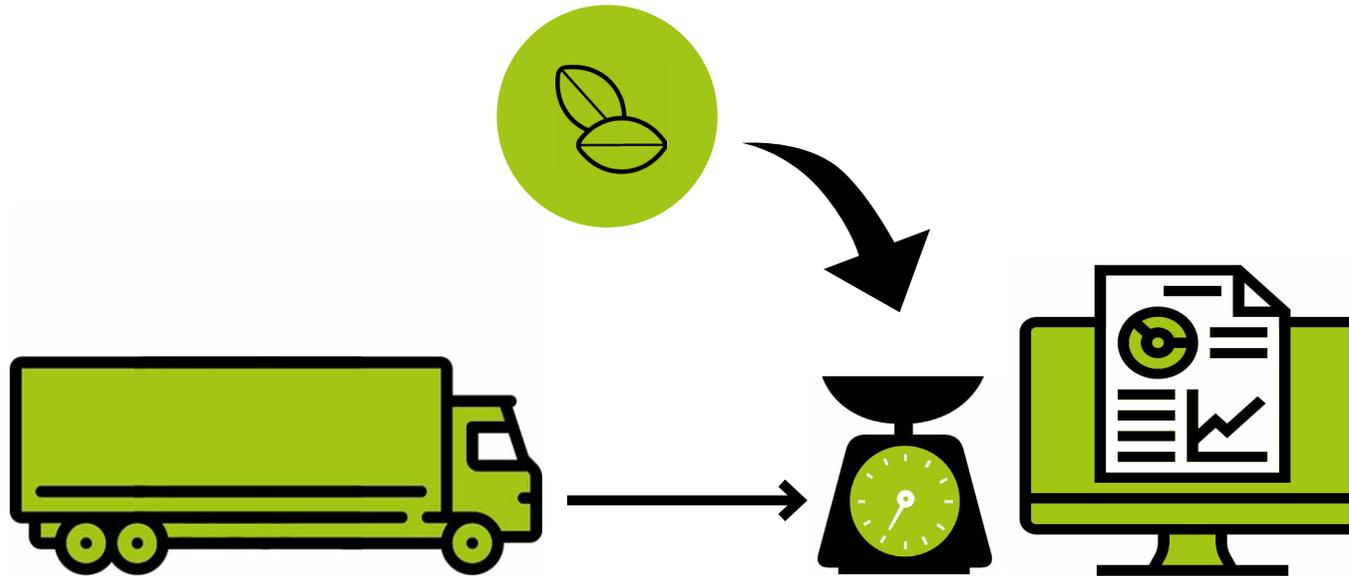




Was passiert in einer Mühle

Schritt 1 und 2

GETREIDE

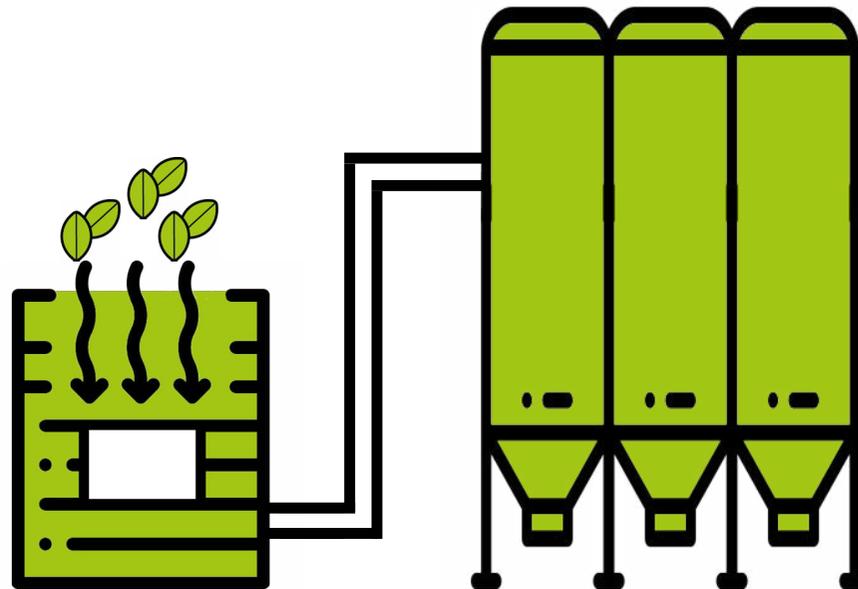


GETREIDEANLIEFERUNG

WIEGEN UND
QUALITÄT PRÜFEN

Was passiert in einer Mühle

Schritt 3 und 4

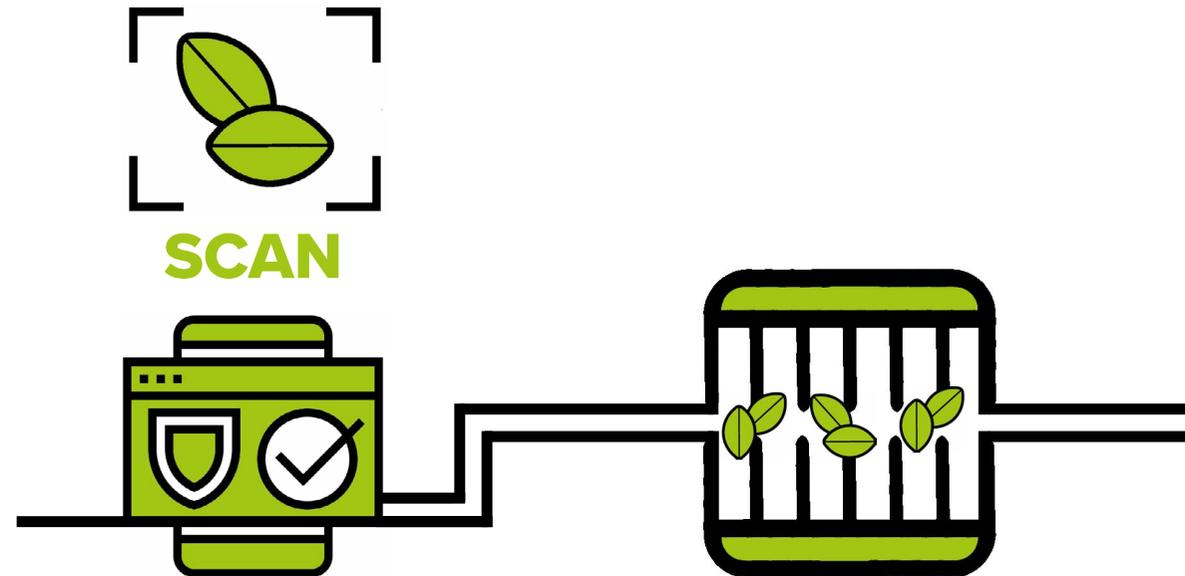


GROBREINIGUNG
SIEBEN UND ENTSTAUBEN

GETREIDESILOS

Was passiert in einer Mühle

Schritt 5 und 6

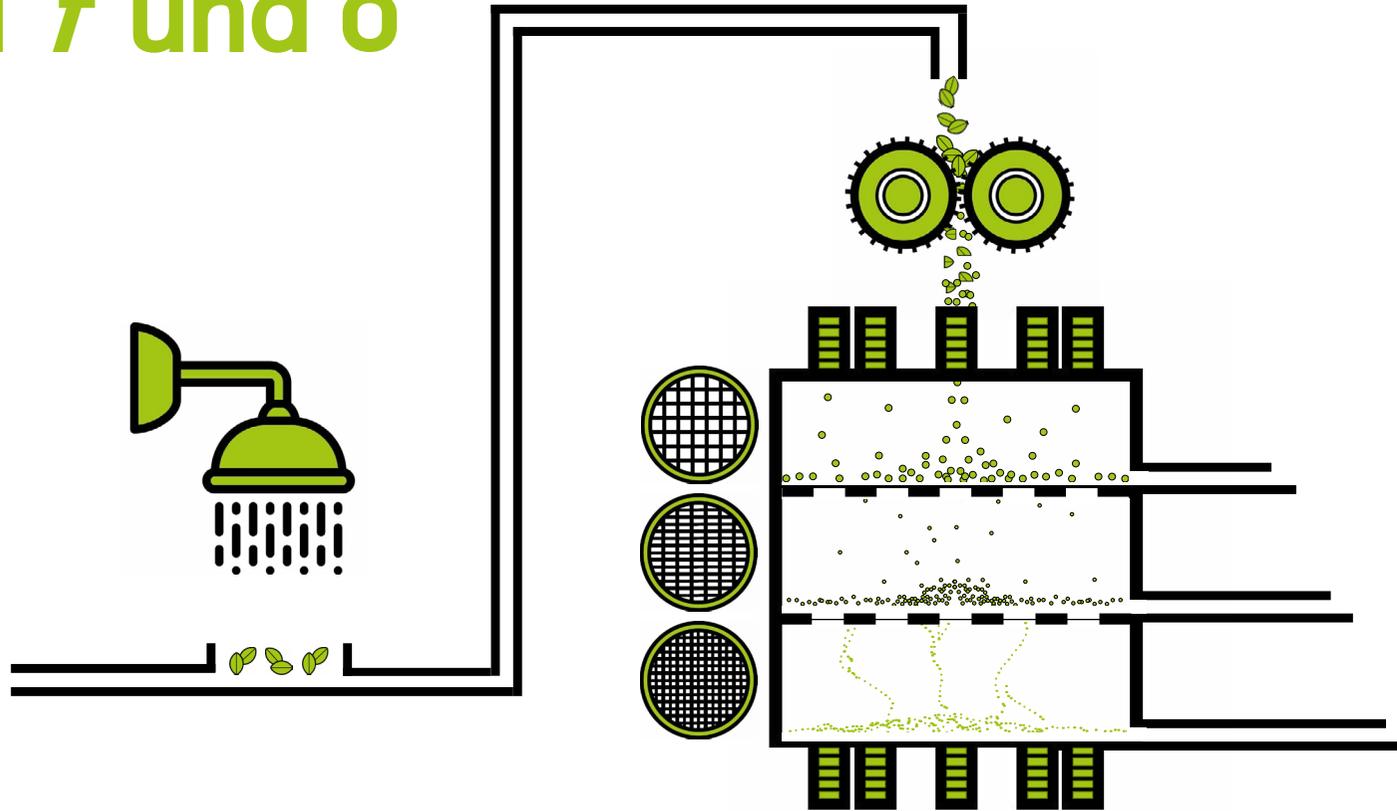


REINIGUNG
FREMDBESTANDTEILE
ENTFERNEN

SCHEUERN
UND BÜRSTEN

Was passiert in einer Mühle

Schritt 7 und 8

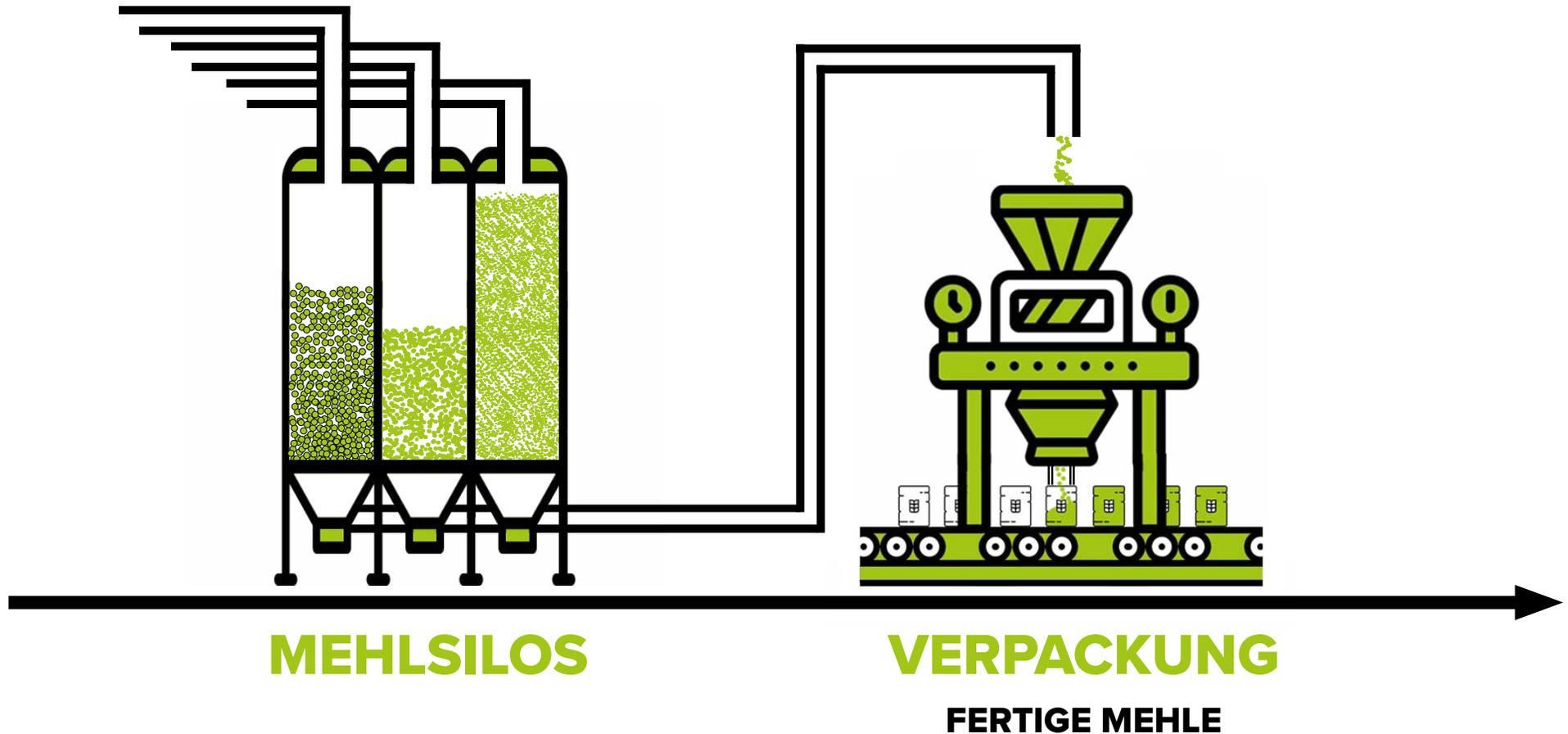


NETZEN
MIT WASSER

MAHLEN UND SIEBEN
BIS ZU 13 WIEDERHOLUNGEN

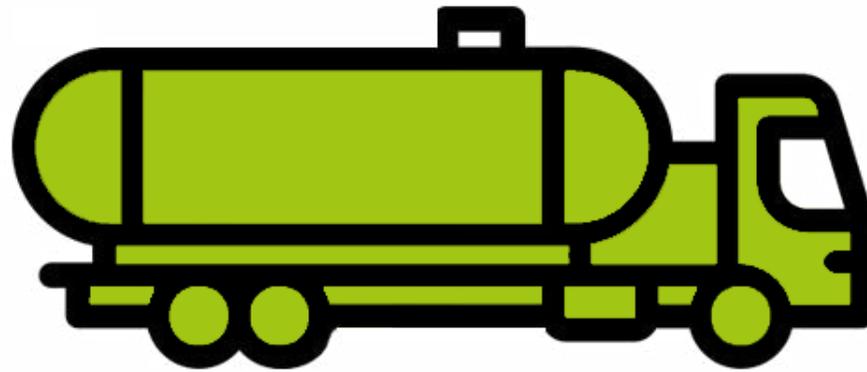
Was passiert in einer Mühle

Schritt 9 und 10



Was passiert in einer Mühle

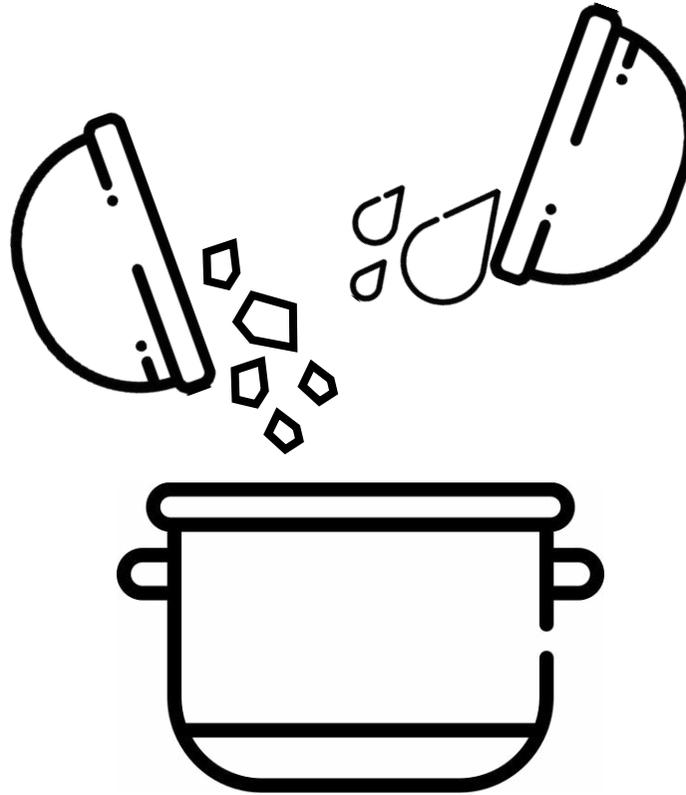
Schritt 11



TRANSPORT

So wird Brot gemacht

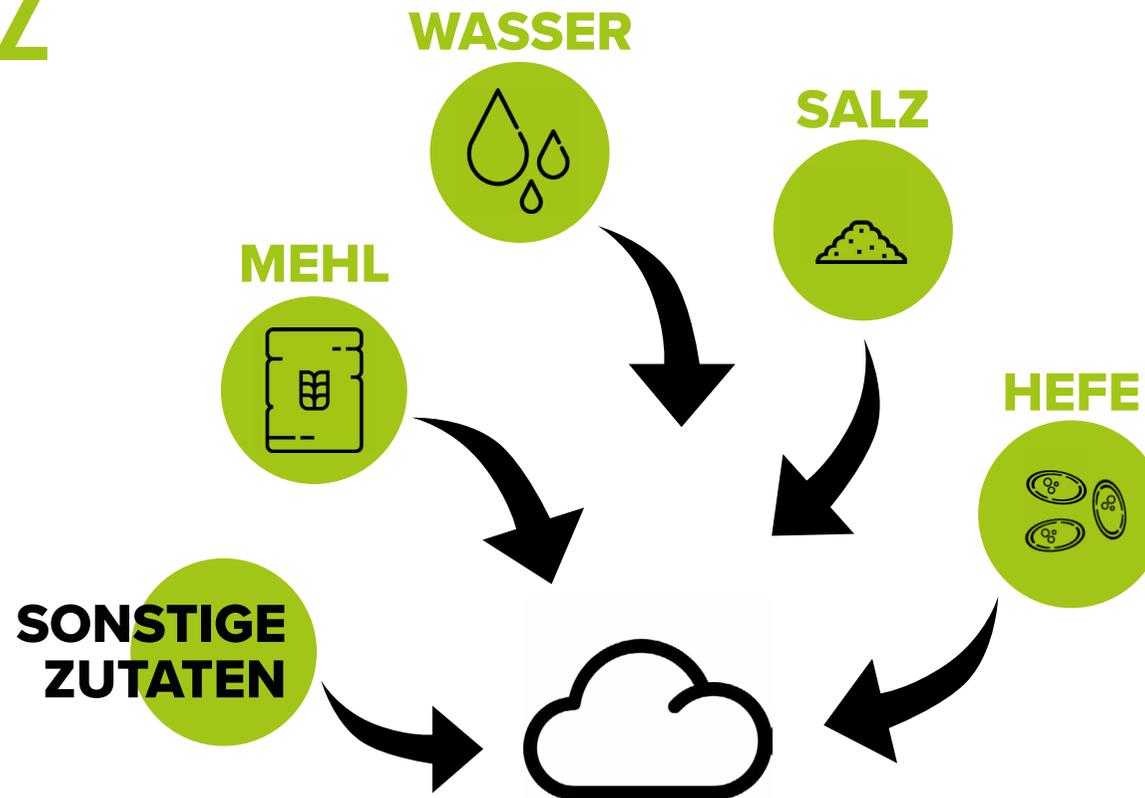
Schritt 1



VORBEREITEN

So wird Brot gemacht

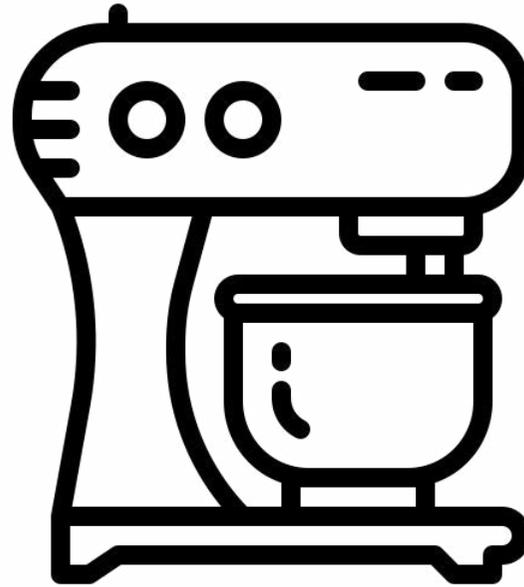
Schritt 2



WIEGEN UND MISCHEN

So wird Brot gemacht

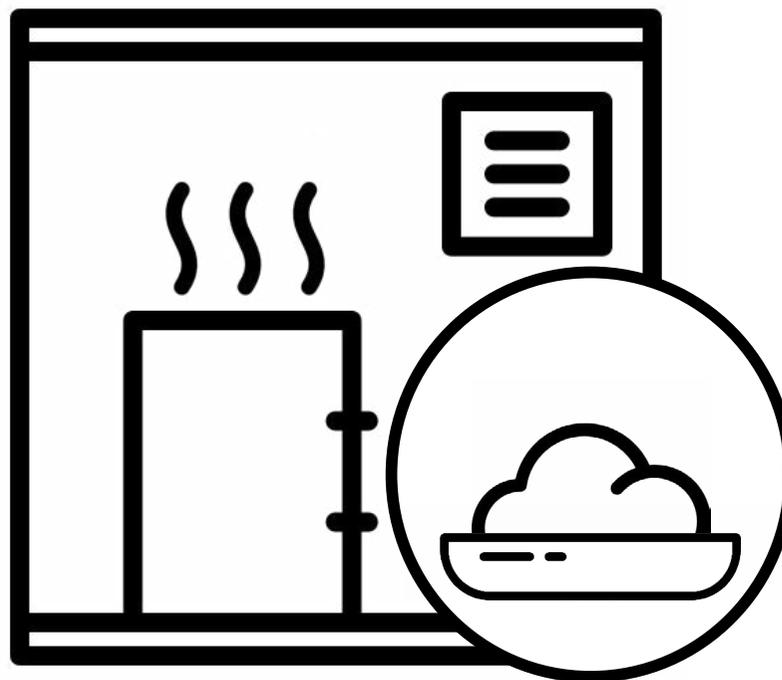
Schritt 3



KNETEN

So wird Brot gemacht

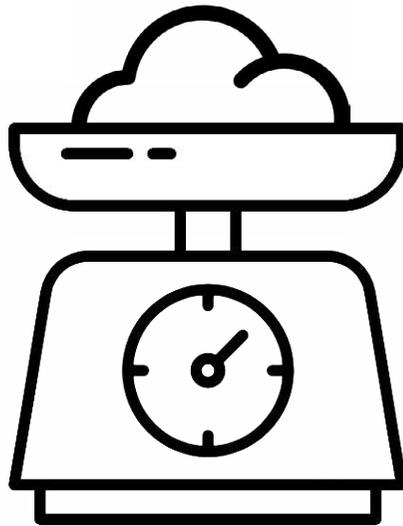
Schritt 4



TEIGRUHE

So wird Brot gemacht

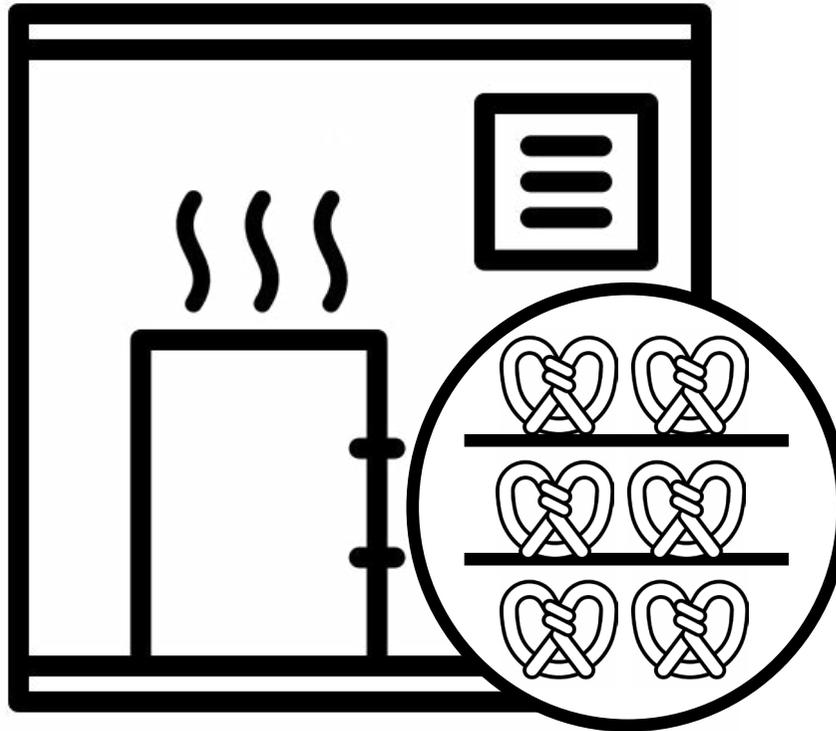
Schritt 5



FORMEN UND WIRKEN

So wird Brot gemacht

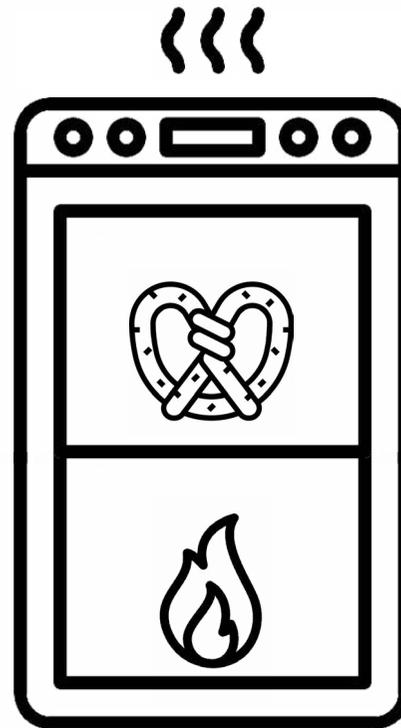
Schritt 6



LETZTE RUHEPHASE VOR DEM BACKEN

So wird Brot gemacht

Schritt 8



- **HALBACKEN (BIS ZU 80% GEBACKEN) FERTIG-BACKEN ERFOLGT AM VERKAUFSORT ODER ZU HAUSE**
- **FERTIGBACKEN**

BACKEN

