



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Bärner Roggenbrot

„Ächts Handwärk – us dr Region“. Geertnet, vermahlen und gebacken ganz in Ihrer Nähe.

Das Bärner Roggenbrot ist eine neue Kreation speziell hergestellt aus Bärner Roggen. Mit der speziell abgestimmten Triebführung beeinflussen Sie selbst den gewünschten Säuregehalt und eine maximale Frischhaltung. Mit den 3 Bärner (Weizen, Roggen, UrDinkel) ermöglichen Sie Ihren Kunden ein wunderbares Geschmackserlebnis.

Lancieren Sie die Kampagne „Ächts Handwärk – us dr Region“ und nutzen Sie das vielseitige Verkaufsförderungsmaterial.



Rezept Bärner Roggenbrot

Bärner Roggen Art-Nr. 150870125

| | |
|-------------------------|---|
| Deklaration Mehl | Roggen, Roggensauerteig (getrocknet), Gluten |
| Allergene Mehl | Gluten |
| Rezept | 1'400 g Bärner Roggenmehl 800 g Wasser (warm, 18-20°C.) 35 g Salz (Beigabe bei halber Knetzeit) 120 g Hefe 403 g Poolish |
| Poolish (12h) | 200 g Bärner Roggenmehl 200 g Wasser 3 g Hefe |
| Teiggewicht | 2'758 g |
| Herstellung | Alle Zutaten im: 1. Gang 4-5 Minuten mischen 2. Gang 2-3 Minuten kneten Erwünschte Teigtemperatur: 25-26°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small> |
| Stockgare | ca. 30 Minuten |
| Aufwirken | 450 g Teigeinlage rund wirken, gut stauben, mit Holzstab in der Mitte ein Loch formen. |
| Stückgare | 30-40 Minuten bis sich feine Risse bilden. Ev. Gärschrank auf Vollgare |
| Backen | Ofentemperatur ca. 230°C. Vordämpfen Zug zu |
| Backzeit | 40-50 Minuten |

| Nährwerte pro 100 g | kcal | kJ | Proteine | Kohlenhydrate | Fett | Ballaststoffe |
|---------------------|------|------|----------|---------------|-------|---------------|
| Mehl | 312 | 1336 | 12.4 g | 64.5 g | 1.5 g | 8.2 g |
| Brot | 218 | 935 | 8.9 g | 45.0 g | 1.1 g | 6.0 g |