



**Mühle • Moulin**  
**BURGHOLZ**  
Das Beste für Bauer und Bäcker

## Trädu hell

Knusprige gedrehte Brote sind sehr beliebt. Mit der Mehlmischung «Trädu hell» können Sie dank der hohen Wasseraufnahme ein geschmackvolles, helles Brot mit der charakteristischen Kruste anbieten. Der weiche, langgeführte Teig garantiert eine sichere, vielseitige Verarbeitung und eignet sich auch sehr gut für ein vor- und halbgebackenes Sortiment.

Mit der gleichen Rezeptur backen Sie problemlos eigene Formen und Varianten. Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100% BERN – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in unserer Mühle in Oey-Diemtigen. Der Name Trädu (Gedreht) verstärkt den regionalen Aspekt zusätzlich.

Das Trädu-Mehlsortiment gibt es auch in den Sorten «dunkel» und «rustic».



# Trädu-Brot – Rezept Mehlmischung hell

Art-Nr. 155270125

<b>Deklaration Mehl</b>	WEIZENMEHL IPS <sup>(Bern)</sup> , WEIZENGLUTEN <sup>(EU)</sup> , Backmittel: (URDINKELMEHL IPS <sup>(Bern)</sup> , Acerola <sup>(Brasilien)</sup> ) (Träger: Maltodextrin <sup>(EU)</sup> , Enzyme <sup>(EU)</sup> ), fermentiertes WEIZENMEHL <sup>(EU)</sup>
<b>Allergene Mehl</b>	GLUTEN
<b>Rezept</b>	1'250 g IPS Trädu-Mehl hell 1'000 g Wasser 35 g Salz 3 g Hefe
<b>Teiggewicht</b>	2'288 g
<b>Herstellung</b>	6-8 Minuten im 1. Gang, 10-14 Minuten im 2. Gang sehr gut auskneten. Erwünschte Teigttemperatur 23-24°C
<b>Stockgare</b>	Teig nach dem Kneten mit Plastik gedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
<b>1. Variante</b>	Danach 4-5 Stunden bei 5°C in den Kühlraum stellen. Vor dem Weiterverarbeiten 8-10 Stunden zugedeckt in der Backstube stehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich verdreifachen. Aufwirken.
<b>2. Variante</b>	Teig im Kühler mind. 12 Stunden reifen lassen. Direkt weiterverarbeiten. 1-2 Stunden vor der Weiterverarbeitung in die Backstube stellen. Diese Variante braucht die doppelte Hefebeigabe.
<b>Aufwirken</b>	Teig von Hand abwägen. Den Arbeitstisch gut stauben und den Teig stürzen. Teigoberfläche bleibt feucht, nicht stauben. Teigstücke à 500-600 g etwas länglich ziehen, locker aufdrehen, in Mehl / Körnermischung setzen und auf Einschiessapparat absetzen.
<b>Stückgare</b>	Sofort einschiessen
<b>Backen</b>	Wie Normalbrot 250°C
<b>Backzeit</b>	20 Minuten mit Dampf, 20 Minuten bei offenem Zug rösch ausbacken.

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'451	343	1.5 g	62.9 g	17.1 g	0.0 g
Brot	881	208	0.9 g	38.2 g	10.4 g	0.6 g