



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Trädu rustic

Knusprige gedrehte Brote sind sehr beliebt. Mit der Mehlmischung «Trädu rustic» können Sie dank der hohen Wasseraufnahme ein geschmackvolles, rustikales 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 «hell».



Trädu-Brot – Rezept Mehlmischung rustic

Art-Nr. 155290125

Deklaration Mehl	WEIZENMEHL IPS ^(Bern) , WEIZENGLUTEN ^(EU) , Leinsamen ^(EU, Asien) , Sonnenblumenkernen ^(Osteuropa, China) , WEIZENMALZFLOCKEN ^(EU) , Backmittel: (URDINKELMEHL IPS ^(Bern) , Acerola ^(Brasilien) (Träger: Maltodextrin ^(EU)), Enzyme ^(EU) , GERSTENMALZ geröstet ^(EU)
Allergene Mehl	GLUTEN
Rezept	1'250 g IPS Trädu-Mehl rustic 1'000 g Wasser 35 g Salz 3 g Hefe
Teiggewicht	2'288 g
Herstellung	6-8 Minuten im 1. Gang, 10-14 Minuten im 2. Gang sehr gut auskneten. Erwünschte Teigtemperatur 23-24°C
Stockgare	Teig nach dem Kneten mit Plastik gedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
1. Variante	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.
2. Variante	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.
Aufwirken	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.
Stückgare	Sofort einschiessen
Backen	Wie Normalbrot 250°C
Backzeit	20 Minuten mit Dampf, 20 Minuten bei offenem Zug rösch ausbacken.

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'523	362	5.7 g	57.2 g	17.8 g	0.0 g
Brot	925	220	3.5 g	34.7 g	10.8 g	0.6 g