



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

UrDinkel Brot

UrDinkel ist eine der ältesten Getreidearten in unserer Region. Die UrDinkel Produkte sind im Trend, schmackhaft, leicht nussig, gut verdaulich und glutenarm. Die Herstellung der UrDinkel Brote erfolgt mit einem Brühstück, dieses ist das wichtigste Merkmal der Teigherstellung. Der Schrotanteil in unserer UrDinkelmischung verleiht dem Brot einen rustikalen und nussigen Geschmack. Zudem verlängert es die Frischhaltung.



Rezept UrDinkel Brot

UrDinkelmischung IPS Art-Nr. 151910125

Deklaration Mehl	UrDinkelmehl IPS, UrDinkelschrot IPS
Allergene Mehl	Gluten
Brühstück	600 g Wasser (kochend 98°C.) 400 g UrDinkelmischung IPS
Rezept	900 g UrDinkelmischung IPS 400 g Wasser kalt, 4°C 40 g Salz 50 g Hefe 1'000 g Brühstück (ideal Raumtemperatur 18-20°C.)
Teiggewicht	2'390 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 5-6 Minuten mischen 2. Gang 5-6 Minuten kneten Teigtemperatur 24-25°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 30 Minuten
Aufwirken	je nach Wunsch
Stückgare	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C
Backzeit	40-50 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	320	1355	11.0 g	67.0 g	1.1 g	6.0 g
Brot	207	878	7.0 g	43.0 g	1.0 g	4.0 g