



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

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