Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

UrDinkel Trädu dunkel

Mit dem trendigen UrDinkel-Mehl erweitern wir unser Sortiment mit drei neuen schmackhaften Kreationen.

Dank einer 24-stündigen Ruhezeit erfüllt das UrDinkel IPS Trädu-Mehl alle wichtigen Verarbeitungskriterien der modernen Teigführung. Das Brot wird dadurch wunderbar luftig und ist sehr gluschtig im Aussehen.

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.

Probieren Sie die drei Varianten hell, dunkel und rustic – Sie werden begeistert sein!

Rezept UrDinkel IPS Trädu-Mehl dunkel

Art-Nr. 155310125

Deklaration Mehl	URDINKELMEHL IPS, DINKELGLUTEN, URDINKELMEHL IPS geröstet, Backmittel: (URDINKELMEHL IPS, Acerola (Träger: Maltodextrin), Enzyme)	
Allergene Mehl	GLUTEN	
Brühstück	400 g UrDinkel IPS Trädu-Mehl dunkel 700 g Wasser (kochend)	Immer am Vortag herstellen. Im Kühler lagern. Direkt aus dem Kühlschrank dem Teig beigeben.
Rezept Teig	1'600 g UrDinkel IPS Trädu-Mehl dunkel 1'000 g Wasser 35 g Salz 3 g Hefe 1'100 g Brühstück (sofort beigeben)	
Teiggewicht	3'738 g	
Herstellung	6-8 Minuten im 1. Gang, 4-6 Minuten im 2. Gang gut auskneten, bis sich der Teig am Knetkessel löst. Erwünschte Teigtemperatur 23-24°C.	
Stockgare	Teig nach dem Kneten mit Plastik gedeckt 4-5 Stunden ruhen lassen.	
Teigführung	Danach bei 5°C in den Kühlraum stellen. Vor dem Weiterverarbeiten 4-5 Stunden zugedeckt in der Backstube stehen lassen. Das Teigvolumen bleibt gleich, aber die Teigtemperatur gleicht sich an. Aufwirken.	
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	1'464	340	1.3 g	67.0 g	15.3 g	0.0 g
Brot	871	202	0.8 g	39.8 g	9.1 g	0.4 g

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen
T 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch