



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

UrDinkel Trädu hell

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 hell

Art-Nr. 155320125

| | | |
|-------------------------|---|---|
| Deklaration Mehl | URDINKELMEHL IPS, DINKELGLUTEN, Backmittel: (URDINKELMEHL IPS, Acerola (Träger: Maltodextrin), Enzyme) | |
| Allergene Mehl | GLUTEN | |
| Brühstück | 400 g UrDinkel IPS Trädu-Mehl hell 700 g Wasser (kochend) | Immer am Vortag herstellen. Im Kühler lagern. Direkt aus dem Kühlschrank dem Teig begeben. |
| Rezept Teig | 1'600 g UrDinkel IPS Trädu-Mehl hell 1'000 g Wasser 35 g Salz 3 g Hefe 1'100 g Brühstück (sofort begeben) | |
| 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 Einschussapparat 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 | 1'466 | 340 | 1.3 g | 67.1 g | 15.4 g | 0.0 g |
| Brot | 872 | 202 | 0.8 g | 39.9 g | 9.2 g | 0.4 g |