



**Mühle • Moulin**  
**BURGHOLZ**  
Das Beste für Bauer und Bäcker

## UrDinkel Trädu rustic

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 rustic

Art-Nr. 155300125

<b>Deklaration Mehl</b>	URDINKELMEHL IPS, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, DINKELGLUTEN, Backmittel: (URDINKELMEHL IPS, Acerola (Träger: Maltodextrin), Enzyme)	
<b>Allergene Mehl</b>	GLUTEN	
<b>Brühstück</b>	400 g UrDinkel IPS Trädu-Mehl rustic 700 g Wasser (kochend)	Immer am Vortag herstellen. Im Kühler lagern. Direkt aus dem Kühlschrank dem Teig begeben.
<b>Rezept Teig</b>	1'600 g UrDinkel IPS Trädu-Mehl rustic 1'000 g Wasser 35 g Salz 3 g Hefe 1'100 g Brühstück (sofort begeben)	
<b>Teiggewicht</b>	3'738 g	
<b>Herstellung</b>	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.	
<b>Stockgare</b>	Teig nach dem Kneten mit Plastik gedeckt 4-5 Stunden ruhen lassen.	
<b>Teigführung</b>	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.	
<b>Aufwirken</b>	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.	
<b>Stückgare</b>	Sofort einschiessen	
<b>Backen</b>	Wie Normalbrot 250°C	
<b>Backzeit</b>	20 Minuten mit Dampf, 20 Minuten bei offenem Zug rösch ausbacken.	

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'538	359	5.5 g	60.9 g	15.9 g	0.0 g
Brot	915	214	3.3 g	36.2 g	9.5 g	0.4 g