



WEGMÜHLE



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

## UrDinkel Zopf

UrDinkel ist eine der ältesten Getreidearten in unserer Region. Die UrDinkel Produkte sind im Trend, schmackhaft, leicht nussig, gut verdaubar und glutenarm. Die Herstellung des UrDinkel Zopfes erfolgt mit einem Brühstück, dieses ist das wichtigste Merkmal der Teigherstellung.

Unser UrDinkel Weissmehl in Kombination mit unserem erprobten Rezept erfüllt die Erwartungen an einen herrlichen Sonntagszopf.



# Rezept UrDinkel Zopf

UrDinkel Weissmehl IPS Art-Nr. 110210125

<b>Deklaration Mehl</b>	Dinkelmehl
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten
<b>Brühstück</b>	400 g UrDinkel Weissmehl IPS 700 g Wasser (kochend)
<b>Rezept</b>	1'200 g UrDinkel Weissmehl IPS 500 g Vollmilch (6%) kalt, ca. 5°C 40 g Salz 100 g Hefe 200 g Butter 50 g Ei 1'100 g Brühstück (ideal Raumtemperatur 20-24°C.)
<b>Teiggewicht</b>	3'190 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 4-6 Minuten kneten Teigtemperatur 20-22°C. <small>Knetzeit für Spiralkneter</small>
<b>Stockgare</b>	2x ca. 15 Minuten mit Aufziehen
<b>Stückgare</b>	ca. 15 Minuten
<b>Backen</b>	Ofentemperatur ca. 220°C.
<b>Backzeit</b>	15-20 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	338	1460	13.5 g	69.0 g	1.1 g	3.7 g
Zopf	308	1321	11.0 g	50.0 g	8.0 g	3.0 g