Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Härdöpfubrot

Das Härdöpfumehl ist hergestellt aus reinem Schweizer Kartoffelmehl. Die Krume ist und bleibt dadurch lange feucht und weich. Die Beigabe von Roggenschrot ergibt eine interessante Krumenstruktur. Das Härdöpfumehl eignet sich bestens für verschiedene Beigaben wie Nüsse, Früchte oder Gemüse – Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100 % Bern – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.

Rezept Härdöpfubrot

Härdöpfumehl Art-Nr. 161320125

Deklaration Mehl	WEIZENmehl, Kartoffelmehl (15%), ROGGENschrot, WEIZENGLUTEN, fermentiertes WEIZENmehl
Allergene Mehl	GLUTEN
Rezept Teig	1'400 g Härdöpfumehl 1'000 g Wasser 60 g Hefe 37 g Salz
Teiggewicht	2'497 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 1-2 Minuten kneten Der Teig ist zuerst sehr fest, durch das Härdöpfupulver weicht der Teig stark nach Teigtemperatur 22-24°C. Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 60 Minuten
Aufwirken	450 g rundwirken
Stückgare	ca. 60-90 Minuten
Backen	Vor dem Backen die Teigstücke drehen und gut stauben. Ofentemperatur: ca. 230 °C. Mit viel Dampf backen.
Backzeit	35-40 Minuten
Spezielles	Der Härdöpfuteig eignet sich sehr gut für verschiedene Beigaben wie getrocknete Früchte, Nüsse oder sogar etwas Randen- oder Mango-scheiben.

Nährwerte pro 100 g	**Energie**		**Fett**	**Kohlenhydrate**	**Eiweiss**	**Salz**
	kJ	**kcal**				
Mehl	1'425	333	1.4 g	64.9 g	14.4 g	<0.1 g
Brot	952	223	1.0 g	43.3 g	9.7 g	1.8 g

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