



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Bärner UrDinkelbrot

„Ächts Handwärk – us dr Region“. Geertnet, vermahlen und gebacken ganz in Ihrer Nähe.

Das Bärner UrDinkelbrot ist eine neue Kreation speziell hergestellt aus Bärner UrDinkel. Mit der speziell abgestimmten Triebführung erzielen Sie maximalen Geschmack, Volumen, Knusprigkeit und Frischhaltung. Mit den 3 Bärner (Weizen, Roggen, UrDinkel) ermöglichen Sie Ihren Kunden ein wunderbares Geschmackserlebnis.

Lancieren Sie die Kampagne „Ächts Handwärk – us dr Region“ und nutzen Sie das vielseitige Verkaufsförderungsmaterial.



Rezept Bärner UrDinkelbrot

Bärner UrDinkel IPS Art-Nr. 150880125

Deklaration Mehl	UrDinkel IPS
Allergene Mehl	Gluten
Rezept	1'400 g Bärner UrDinkelmehl 800 g Wasser (kalt, 4°C.) 35-40 g Salz (Beigabe bei halber Knetzeit) 100 g Hefe 403 g Poolish
Poolish	200 g Bärner UrDinkelmehl 200 g Wasser 3 g Hefe
Teiggewicht	2'745 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 5-6 Minuten mischen 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 22-23°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 60 Minuten, einmal aufziehen
Aufwirken	450 g rund wie Schlumbergerli, gut im Mehl absetzen
Stückgare	15-20 Minuten (WICHTIG: nur kurze Stückgare)
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C. Vor dem Backen Teiglinge umdrehen
Backzeit	ca. 40 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	334	1438	13.2 g	67.9 g	1.2 g	4.7 g
Brot	234	1005	9.4 g	47.4 g	0.9 g	3.5 g