



Mühle • Moulin
BURGHOLZ

UrDinkel “Chnebu” rustic

Dank der 24-stündigen Ruhezeit erfüllt das UrDinkel IPS Chnebu-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 “Chnebu” verstärkt den regionalen Aspekt zusätzlich.

Probieren Sie die drei Varianten hell, dunkel und rustic - Sie werden begeistert sein!



Rezept UrDinkel IPS “Chnebu” rustic

UrDinkel IPS Chnebu-Mehl Art-Nr. 10149

Deklaration Mehl	UrDINKELmehl IPS (CH Bern), Leinsamen, Sonnenblumenkerne, DINKELGLUTEN, Backmittel: (UrDINKELmehl IPS, Acerola (Träger: Maltodextrin), Enzyme)
Allergene Mehl	GLUTEN
Brühstück	400g UrDinkel IPS Chnebu-Mehl rustic, 700g Wasser (kochend) Immer am Vortag herstellen, im Kühler lagern, direkt aus dem Kühlschrank dem Teig beugeben
Rezept Teig	1'600 g UrDinkel IPS Chnebu-Mehl rustic 1'000 g Wasser 35 g Speisesalz 3 g Hefe 1'100 g Brühstück (sofort beugeben)
Teiggewicht	3'738 g
Herstellung	6-8 Minuten im 1. Gang, 4-6 Minuten im 2. Gang gut auskneten bis sich der Teig vom Knetkessel löst. Erwünschte Teigtemperatur: 23-24°C
Stockgare	Teig nach dem Kneten zugedeckt 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 Temperatur gleicht sich an. Aufwirken.
Aufwirken	Teig von Hand abwägen. Den Arbeitstisch gut stauben und den Teig stürzen. Teigoberfläche bleibt feucht, nicht stauben. Teigstücke à 500-600g etwas länglich ziehen, locker aufdrehen, in Mehl/Körnermischung setzen und auf Einschiessapparat absetzen.
Stückgare	sofort einschiessen
Backen	wie Normalbrot 250°C
Backzeit	20 Minuten mit Dampf, 20 Minuten bei offenem Zug rösch ausbacken

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

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen

033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch