Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

UrBärner – das Jahrhundertbrot

Das neue UrBärner Brot aus alter Landweizensorte lässt die Werte aufleben, die für Sie als Bäcker zählen. Das werden auch Ihre Kundinnen und Kunden zu schätzen wissen.

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100% Bern. Aus Getreide vom Berner Landwirt und hergestellt in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.

Rezept UrBärner

IPS UrBärnermehl Art-Nr. 155330125

Deklaration Mehl	IPS WEIZENmehl; GERSTENmalz geröstet; Brotgewürz
Allergene Mehl	enthält GLUTEN
Brühstück	400 g UrBärnermehl 800 g Wasser kochend Am Vortag herstellen. Sollte kühl beigegeben werden.
Rezept Teig	1'600 g IPS UrBärnermehl 1'000 g Wasser 60 g Salz 80 g Hefe 1'200 g Brühstück (400 g IPS UrBärnermehl 800 g Wasser kochend)
Teiggewicht	3'940 g
Sauerteig	**Beigabe von eigenem Sauerteig ist erlaubt und erwünscht.**
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 4-5 Minuten kneten, der Teig sollte sich vom Kesselrand lösen. Teigtemperatur 23°C Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 40-60 Minuten
Aufwirken	450 g-Teigstücke leicht rund wirken und mit dem Verschluss nach oben leicht gestäubt mit IPS UrBärnermehl in die Backform legen.
Stückgare	ca. 20-30 Minuten. Die Backformen eignen sich ideal für diverse Teigführungstechniken.
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C
Backzeit	35-40 Minuten

Nährwerte pro 100 g	**Energie**		**Fett**	**Kohlenhydrate**	**Eiweiss**	**Salz**
	kJ	**kcal**				
Mehl	1'384	331	1.3 g	67.3 g	12.3 g	<0.1 g
Brot	837	200	0.8 g	40.6 g	7.5 g	1.8 g

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