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.

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100 % Bern – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.

Rezept UrDinkel Zopf

UrDinkel Weissmehl IPS Art-Nr. 110210125

Deklaration Mehl	UrDINKEL Weissmehl IPS
Allergene Mehl	enthält GLUTEN
Brühstück	400 g UrDinkel Weissmehl IPS 700 g Wasser (kochend)
Rezept	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.)
Teiggewicht	3'190 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 4-6 Minuten kneten Teigtemperatur 20-22°C. Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	2x ca. 15 Minuten mit Aufziehen
Stückgare	ca. 15 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C.
Backzeit	15-20 Minuten

Nährwerte pro 100 g	**Energie**		**Fett**	**Kohlenhydrate**	**Eiweiss**	**Salz**
	kJ	**kcal**				
Mehl	1'480	350	1.5 g	69.0 g	13.3 g	<0.1 g
Zopf	1'172	278	7.8 g	42.0 g	9.1 g	0.6 g

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