

Bio Premium
Dinkel-Ruchmehl



BIO
PREMIUM



Rustikales Bio Dinkel-Ruchmehlbrot

Poolish

2,000	kg	Bio-Premium-Dinkelmehl Type 630
2,000	kg	Wasser
0,010	kg	Bio Hefe

Hauptteig

4,010	kg	Poolish
8,000	kg	Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl
0,240	kg	Meersalz (Zugabe am Ende der Knetzeit)
0,100	kg	Bio Hefe
7,200	kg	Wasser
0,100	kg	Ökostolz Vit.C (optional)

19,650 kg Gesamtteig



Poolish:

Vorteigtemperatur: Ca. 25°C

Reifezeit: Bei Raumtemperatur ca. 2 – 3 Stunden, anschließend in die Kühlung für mindestens 18 Stunden (Reifezeit kann individuell verlängert werden).

Hauptteig:

Knetzeit: 1. Gang: Ca. 7 – 8 min (die Knetzeit richtet sich nach der Knetmaschine, der Teig sollte sich gut von der Kesselwand lösen)

Teigtemperatur: Ca. 23 bis 24°C

Teigruhe: Den Teig in geölte Wannen geben, bei Raumtemperatur ca. 1,5 – 2 Stunden ruhen lassen. In dieser Zeit den Teig mehrmals zusammenlegen. Anschließend den Teig bei ca. 7°C für ca. 18 – 24 Stunden in die Kühlung.

Aufarbeitung: Nach der Kühlphase den Teig nochmals vorsichtig zusammenlegen, ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Den Teig anschließend vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen und Teiglinge zu 850 g auswiegen, ein wenig rund formen, nur Oberflächenspannung geben (Teig so schonend wie möglich aufarbeiten, damit die Porung nicht zerstört wird), mit dem Schluss nach unten in gestaubte Körbchen legen. Anschließend bei Raumtemperatur ca. 10 – 15 min ruhen lassen.

Backen: Mit 240°C mit Schwaden schieben und 10 min vor Ende der Backzeit Zug ziehen und kräftig ausbacken.

Backzeit: Ca. 50 min

BIO
PREMIUM



Weitere Rezepte auf Anfrage!

Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl

Die echt alpenländische Spezialität – jetzt auch aus Bio-Dinkel!

- * **Ruchmehl** ist vor allem im Alpenraum bekannt und wird nach dem traditionellen Verständnis aus Weizen hergestellt. Aufgrund der großen Nachfrage nach rustikalen Dinkelspezialitäten haben wir nun unser neues Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl entwickelt. Der Vorteil, den Ruchmehle mit sich bringen, ist ein typisch rustikaler Charakter im Gebäck.
- * Durch die sorgfältige Auswahl der geeigneten Getreidepartien und die spezielle Herstellung eignet sich unser **Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl** hervorragend zur Herstellung besonders rustikaler Dinkelgebäcke mit herrlichem Aroma, krosser Kruste und lockerer Krume sowie einer ausgezeichneten Frischhaltung. Ein unvergleichlicher Dinkelgenuss für Ihre Kunden!
- * Unser **Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl** ist besonders für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Rezeptideen finden Sie in dieser Broschüre.
- * Das **Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl** enthält neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale und ist aufgrund des höheren Gehalts an Mineralstoffen und Vitaminen ernährungsphysiologisch wertvoller als hellere Dinkelmehle.
- * Für unser **Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl** setzen wir speziell ausgesuchtes Bio-Getreide ein. Wie gewohnt bieten wir unseren Kunden auch hier die größtmögliche Bio-Sicherheit und setzen auf strenge Rohwarenkontrolle. Unser Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl entspricht den Vorgaben der EU-Bio-Basis-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und ist in Naturland-, Bioland- sowie Biokreis-Qualität erhältlich.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser
alpenländischen Spezialität!
Sind Sie neugierig geworden?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf:
Tel.: (0871) 607 – 42

