

Bio Ruchmehl

unser dunkles Bio-Weizenspezialmehl



Bio Ruchmehlbrot im Brotkörbchen

10,000 kg	Bio-Ruchmehl
0,276 kg	Bio-Roggenvollkornsauer, getrocknet
0,093 kg	Bio-Hefe
0,259 kg	Meersalz (erst kurz vor Ende der Knetzeit zugeben)
8,900 kg	Wasser



Teigbereitung:

Alle Zutaten (außer Salz) mit ca. 2/3 der Wassermenge zu einem Teig verarbeiten. Restliche Schüttflüssigkeit langsam zugeben, kurz vor Ende der Knetzeit Salz zugeben.

Knetzeit:

1. Gang: ca. 10 min
2. Gang: Knetzeit richtet sich nach Knetmaschine (Teig sollte sich gut von Kesselwand lösen)

Teigtemperatur:

Ca. 27 °C

Teigruhe:

Etwa 1 h, in dieser Zeit 2 x zusammen legen. Anschließend Teig in flache, geölte Wanne legen und für 10 – 12 h bei 8 – 10 °C in die Kühlung ruhen lassen.

Aufarbeitung:

Teig vorsichtig zu je 850 g auswiegen, ein wenig rund formen, nur Oberflächenspannung geben (Teig so schonend wie möglich aufarbeiten, damit die Porung nicht zerstört wird), und in gestaubte Körbchen legen.

Anschließend bei Raumtemperatur ca. 30 min. ruhen lassen.

Backen:

Mit Dampf bei 250 °C fallend auf 230 °C kräftig ausbacken.

Die letzten 10 min. Zug auf.

Backzeit:

Ca. 40 – 45 min.

Bio Ruchmehl-Ciabatta

10,000 kg	Bio-Ruchmehl
0,240 kg	Bio-Olivenöl
0,260 kg	Meersalz (erst kurz vor Ende der Knetzeit zugeben)
0,080 kg	Ökostolz Vit C
0,100 kg	Bio-Hefe
8,000 kg	Wasser

Teigbereitung:

Alle Zutaten (außer Salz) mit ca. 2/3 der Wassermenge zu einem Teig verarbeiten. Restliche Schüttflüssigkeit langsam zugeben, kurz vor Ende der Knetzeit Salz zugeben.

Knetzeit:

- 1.Gang: ca. 10 min
- 2.Gang: Knetzeit richtet sich nach Knetmaschine (Teig sollte sich gut von Kesselwand lösen)

Teigtemperatur:

Ca. 27 °C

Teigruhe:

Etwa 1 h, in dieser Zeit 2 x zusammen legen. Anschließend Teig in flache, geölte Wanne legen und für 10 – 12 h bei 8 – 10 °C in die Kühlung ruhen lassen.

Aufarbeitung:

Teig aus der Kühlung nehmen und ca. 1 h bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Anschließend Teig vorsichtig auf gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen und Teiglingen von je 460 g auswiegen. Aufarbeiten wie Krustis, mit Schluss nach unten auf Kippschalen setzen. Bei Raumtemperatur ca. 30 min. ruhen lassen. Teiglinge bei Vollgare umdrehen und mit Dampf schieben.

Backen:

Mit Dampf bei 240 °C fallend auf 230 °C kräftig ausbacken, idealerweise direkt auf der Herdplatte ausbacken. Die letzten 10 min. Zug auf.

Bachzeit:

Ca. 30 min.

Eine echt alpenländische Spezialität aus reinem Bio – Weizen

- * **Ruchmehl** ist ein vor allem im Alpenraum bekanntes dunkles Weizenspezialmehl. Es enthält neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale und damit einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen als hellere Weizenmehle.
- * Daher sind Gebäcke aus unserem **Bio-Ruchmehl** besonders aromatisch, herzhaft im Geschmack und mit krosser Kruste und lockerer Krume ein unvergleichlicher Genuss!
- * Unser **Bio-Ruchmehl** ist besonders für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Rezeptideen finden Sie innenliegend.
- * Für unser **Bio-Ruchmehl** setzen wir nur ausgesuchte Bio-Getreidepartien ein. Wie gewohnt bieten wir unseren Kunden auch hier die größtmögliche Bio-Sicherheit und setzen auf strenge Rohwarekontrolle.
Unser **Bio-Ruchmehl** entspricht den Vorgaben der EU-Bio-Basis-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und den Richtlinien der Bio-Anbauverbände Naturland, Bioland und Biokreis.

Zutaten:

Weizenmehl*, Acerolapräparat **Ökostolz Vit C***
(Dinkelmehl, getrocknete Acerolapulpe)

*aus anerkannt ökologischem Anbau

Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser
alpenländischen Spezialität!

Sind Sie neugierig geworden?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf:
Tel.: (0871) 607 – 42

