



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO



BIO  
PREMIUM

# *Bio-Ruchmehle*

*Echt alpenländische Spezialitäten  
– aus Bio-Weizen oder Bio-Dinkel –*

## *Bio-Ruchmehle. Echt alpenländische Spezialitäten aus Bio-Weizen oder Bio-Dinkel!*

Ruchmehl ist vor allem im Alpenraum bekannt und wird nach dem traditionellen Verständnis aus Weizen hergestellt. Bei uns erhalten Sie die echt alpenländische Spezialität als **Bio-Premium-Weizen-Ruchmehl** und als **Bio-Premium-Dinkel-Ruchmehl**.

Durch die sorgfältige Auswahl der geeigneten Getreidepartien und das spezielle Produktionsverfahren eignen sich unsere Bio-Ruchmehle hervorragend zur Herstellung besonders rustikaler Gebäcke mit herrlichem Aroma, krosser Kruste und lockerer Krume. Ein unvergleichlicher, besonderer Genuss für Ihre Kunden!

Bio-Ruchmehle sind besonders für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Sie enthalten neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale, was zu einer höheren Wasseraufnahme führt und dadurch eine optimale Frischhaltung der Backwaren gewährleistet.

Für unsere Bio-Ruchmehle setzen wir nur ausgesuchte Bio-Getreidepartien ein. Wie gewohnt bieten wir Ihnen auch hier die größtmögliche Bio-Sicherheit und setzen auf strenge Rohwarenkontrolle. Unsere Bio-Ruchmehle entsprechen den Vorgaben der EU-Öko-Basis-Verordnung 2018/848 und den Richtlinien der Bio-Anbauverbände Naturland, Bioland und Biokreis.

**Überraschen Sie Ihre Kunden mit diesen alpenländischen Spezialitäten und probieren Sie gleich unsere Rezeptvorschläge aus.**

**Sie möchten noch mehr über unsere Produkte erfahren?**

Wenden Sie sich an Ihren Kundenbetreuer oder direkt an die Mühle unter Tel. (0871) 607 - 42.

Umfassende Informationen und weitere Rezeptideen erhalten Sie auch auf unserer Webseite unter [www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio)



DE-ÖKO-005



## *Bio-Weizen-Ruchmehlbrot im Brotkörbchen*

### **Teig:**

10,000 kg	Bio-Premium Weizen-Ruchmehl
0,276 kg	Bio-Roggen-Vollkornsauer getrocknet
0,093 kg	Bio-Hefe
0,259 kg	Meersalz (Zugabe kurz vor Ende der Knetzeit)
8,900 kg	Wasser
19,528 kg	Gesamtteig

### **Verarbeitung:**

- Knetzeit: 1. Gang: ca. 10 Min., 2. Gang: Knetzeit richtet sich nach Knetmaschine (Teig sollte sich gut von der Kesselwand lösen)
- Teigtemperatur: ca. 27° C
- Teigruhe: Etwa 1 Std., in dieser Zeit 2x zusammenlegen. Anschließend Teig in flache, geölte Wanne legen und für 10 -12 Std. bei 8 -10° C in der 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 öffnen.
- Backzeit: ca. 40 - 45 Min.



## *Rustikales Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot*

### **Poolish:**

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

- Vorteigtemperatur: ca. 25° C
- Reifezeit: bei Raumtemperatur ca. 2 - 3 Std., anschließend in die Kühlung für mindestens 18 Std. (Reifezeit kann individuell verlängert werden)

### **Hauptteig:**

- 4,010 kg Poolish
- 8,000 kg Bio-Premium Dinkel-Ruchmehl
- 0,240 kg Meersalz (Zugabe kurz vor Ende der Knetzeit)
- 0,060 kg Bio-Hefe
- 0,100 kg Ökostolz Vit. C (optional)
- 7,200 kg Wasser

---

- 19,650 kg Gesamtteig

- 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 / 24° C
- Teigruhe: Den Teig in geölte Wannen geben, bei Raumtemperatur ca. 1,5 - 2 Std. ruhen lassen. In dieser Zeit den Teig zweimal zusammenlegen. Dann den Teig bei ca. 7° C für ca. 18 - 24 Std. in die Kühlung.
- Aufarbeitung: Ca. 2 Std. bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen und Teiglinge zu 850 g auswiegen, ein wenig rund formen, nur Oberflächenspannung geben (Teig vorsichtig aufarbeiten, damit die Porung nicht zerstört wird), mit dem Schluss nach unten in gestaubte Körbchen legen.
- Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 10 - 15 Min.
- Backen: Bei 240° C mit Schwaden schieben und 10 Min. vor Ende der Backzeit Zug ziehen und kräftig ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.