



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO



Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität

Sicherheit
Qualität
Vertrauen





Bio-Mühle Nr.1

Herzlich willkommen bei der Meyermühle

Inhalt

Die Meyermühle	4
Bio-Premium- und Bio-Select-Qualität	6
Bio-Mehl-Sortiment	7
Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke	8
Bio-Premium-Ruchmehl	10
Bio-Backzutaten & -Backmittel	12
Produktinformationen	13
Bio-Grundmischungen mit Rezepten	14
Bio-Rustikal hell	14
Bio-Brotzeit-Stangerl	17
Bio-Dinkel fit	18
Kontakt	20

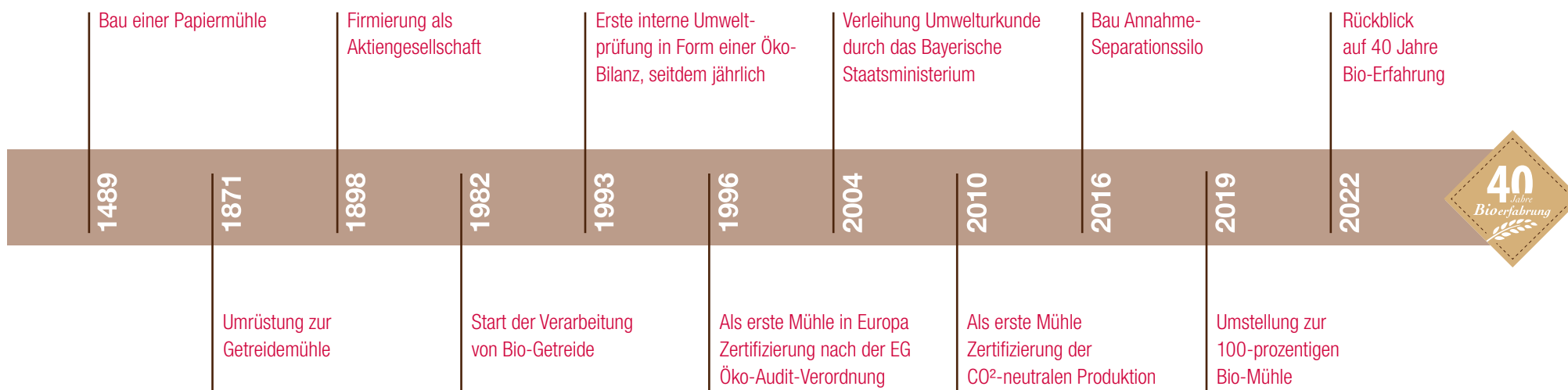


Die Meyermühle – eine Mühle mit über 500 Jahre alter Geschichte.

Die Mühle mit ihrer jahrhundertealten Mühlentradition hat sich zu Deutschlands Bio-Mühle Nr. 1 entwickelt. Seit mehr als 40 Jahren verarbeitet die Meyermühle ausgesuchtes Bio-Getreide zu besten Bio-Mehlen: Damit gehören wir zu den Pionieren der Branche. Unsere Kunden können auf eine verarbeitungssichere Mehlsqualität vertrauen: dank langjähriger Bio-Erfahrung und modernster Mühlentechnik.

Der Bio-Pionier und seine erfahrenen Partner

Von Beginn an waren gesunde Produkte und eine umweltschonende Erzeugung das erklärte Ziel für die hochwertige Bio-Mehl-Produktion der Meyermühle. Um diesen Qualitätsansprüchen zu genügen, haben wir die Entwicklung im ökologischen Landbau aktiv mitgestaltet und vertrauen auf die langjährige Partnerschaft mit den anerkannt ökologischen Anbauverbänden. Das Konzept der Meyermühle verspricht eine ganzheitliche Umweltverträglichkeit, die in allen Bereichen konsequent weitergeführt wird.





Konstante Bio-Mehl-Qualität dank modernster Technik

Bei der Meyermühle wird nur hochwertiges Bio-Getreide vermahlen. Ein Naturprodukt unterliegt Qualitätsschwankungen. Deshalb ist es unsere Aufgabe, für eine gleichbleibende und damit verarbeitungssichere Mehqualität zu sorgen: mit modernster Mühlentechnik, umfangreichen Rohstoff-Analysen und Qualitätskontrollen. Schon am Anfang des Produktionsverlaufs sorgt eine vollständig eingehauste Getreideannahme für zusätzliche Hygiene und Sicherheit. Jede angelieferte Getreidepartie wird nach strengen Qualitätskriterien geprüft und je nach Beschaffenheit in verschiedenen Silozellen eingelagert. Die erfahrenen Müller der Meyermühle können auf diese Weise die Bio-Mehl-Qualität exakt steuern oder auf Kundenwunsch individuelle Mehle mischen. Im hauseigenen Labor werden die Mehproben analysiert und teigrheologisch untersucht.

Garantiert reines Bio-Mehl

Zusätzlich zu den hohen Anforderungen unserer Bio-Anbauverbände und den strengen gesetzlichen Kontrollen lässt die Meyermühle jede eingehende Bio-Getreidepartie von einem unabhängigen Labor auf über 550 mögliche Pestizid-Rückstände überprüfen. Um natürlichen Risiken vorzubeugen, werden kontinuierlich Mykotoxinkontrollen vorgenommen; mögliche Getreide-Verunreinigungen durch Mutterkorn werden mithilfe eines digitalen Farbauslesers aussortiert.

Beratung und Service für den Bäcker

Mit der Meyermühle als Partner profitieren Bäcker nicht nur von der langjährigen Bio-Kompetenz. Die Meyermühle bietet dem Bäckerhandwerk neben verschiedenen Bio-Mehlen, -Spezialmehlen, -Grundmischungen, -Backzutaten und -Backmitteln auch umfangreiche Unterstützung bei der Einführung einer eigenen Bio-Produktlinie.



BIO
Premium



BIO
Select

Bio-Premium-Qualität und Bio-Select-Qualität – Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität

Die Bio-Mehle, -Schrote und -Getreide der Meyermühle sind in Bio-Premium-Qualität oder Bio-Select-Qualität erhältlich.

Für unsere Bio-Premium-Mehle verwenden wir ausschließlich Getreide der anerkannten ökologischen Anbauverbände Naturland, Bioland und Biokreis, deren Richtlinien weit über das Niveau des europäischen Biosiegels hinaus gehen. Dieses Bio-Getreide wird vorwiegend regional von mehr als 600 bayerischen Landwirten angebaut. Neben der ausgezeichneten Bio-Mehl-Qualität erhalten unsere Bio-Premium-Kunden zusätzliche Serviceleistungen wie Werbemittel, Marketingunterstützung, Verkaufshilfen und Verkaufspersonalschulungen.

Unsere Bio-Select-Mehle entsprechen der EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 2018/848.

Kontinuierlich und sorgfältig überprüfen wir vor der Vermahlung sowohl unser Bio-Premium- als auch unser Bio-Select-Getreide auf mögliche Pestizid-Rückstände.

Unsere kleberstarken Bio-Weizenmehle für Langzeitführung und Hefefeingebäck

Kleberstarke Weizenmehle eignen sich besonders für lange Teigführungen, gärverzögerte Führung sowie für die Gebäckherstellung unter Verwendung von Vorteigen. Unser Bio-Weizenmehl Type 550 kleberstark ist deshalb ideal für mittelschwere und schwere Hefefeinbackwaren wie Fettgebackenes, Stollen oder Osterfladen.





Unser Bio-Mehl-Sortiment

Weizen	Roggen	Dinkel	Urgetreide
Bio-Weizenmehl Type 550	Bio-Roggenmehl Type 997	Bio-Dinkelmehl Type 630	Bio-Emmer, ganz
Bio-Weizenmehl Type 550 kleberstark	Bio-Roggenmehl Type 1150	Bio-Dinkelmehl Type 812	Bio-Emmer-Vollkornmehl
Bio-Weizenmehl Type 550 kleberstark extra	Bio-Roggenmehl Type 1370	Bio-Dinkel-Vollkornmehl	Bio-Einkorn, ganz
Bio-Weizenmehl Type 812	Bio-Roggenmehl Type 1740	Bio-Dinkel-Vollkornschrot, fein	Bio-Einkorn-Vollkornmehl
Bio-Weizenmehl Type 1050	Bio-Roggen-Vollkornmehl	Bio-Dinkel, ganz	Bio-Kamut®, ganz
Bio-Weizen-Vollkornmehl	Bio-Roggen-Vollkornschrot, fein/grob	Bio-Dinkel-Ruchmehl	Bio-Kamut®-Vollkornmehl
Bio-Weizen-Vollkornschrot, fein	Bio-Roggen, ganz		Bio-Emmer-Ruchmehl auf Anfrage
Bio-Weizen, ganz	Bio-Lichtkornroggenmehl Type 1150		Bio-Waldstauden-Vollkornmehl
Bio-Weizen-Ruchmehl			
Bio-Spezialmehl			
für französische und mediterrane Gebäcke			

Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke



Unser neues Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke eignet sich hervorragend zur Herstellung von rustikalen Baguettes mit krosser Kruste und locker geportter Krume. Aber auch Gebäcke aus den Mittelmeerländern wie Frankreich und Italien lassen sich damit geschmackvoll und ansprechend umsetzen.

Zutaten Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke:

Weizenmehl*, Hartweizengrieß*, Triticordeummehl*, Dinkelmehl*, Acerolapüree*

(*aus anerkannt ökologischem Anbau)

Mit Backwaren aus unserem Bio-Spezialmehl setzen Sie mediterrane Akzente in Ihrem Sortiment. Es ist in Naturland- und Bioland-Qualität erhältlich und eignet sich sowohl für Langzeitführungen als auch für die direkte Führung.

Rezepte:

„Baguette“ (Langzeitführung)

„Baguette“ (Direkte Führung)





Rezept „Baguette“ (Direkte Führung)

10.000 g	Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke
8.000 g	Wasser
100 g	Bio-Hefe
220 g	Meersalz (am Ende der Knetzeit zugeben)
18.330 g	Gesamtteig

Teigbereitung

- Knetung: 14 Min. langsam + 6 Min. schnell
- Teigttemperatur: 24°C
- Teigruhe: 120 Min. im Raum; währenddessen Teig 2 x zusammenlegen
- Teigeinlage: 350 g
- Form: in 2 Intervallen vorsichtig lang formen und im verwendeten Bio-Spezialmehl wälzen
- Gare: 60 Min. im Raum mit Tüchern abgedeckt; nach 30 Min. Tücher entfernen und Teiglinge verhauten lassen
- Schneiden: direkt vor dem Backen einmal tief und schräg schneiden (siehe Zeichnung rechts)
- Backen: 250°C fallend auf 230°C
- Backzeit: 30 - 35 Min., Zug geschlossen (Dampfgabe nach 1 Min.)

Rezept „Baguette“ (Langzeitführung)

Poolish

3.750 g	Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke
3.750 g	Wasser
38 g	Bio-Hefe

- Temperatur: 25°C
- Nach 2 Std. bei Raumtemperatur kann der Vorteig 16 Std. im Kühlhaus reifen.

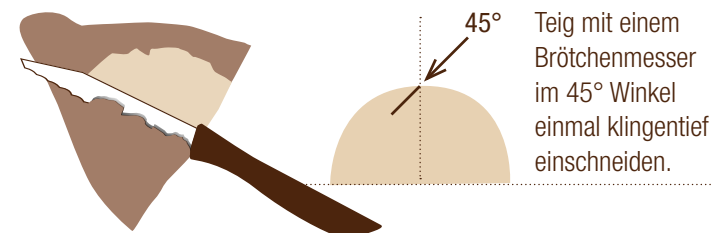
Hauptteig

7.538 g	Poolish
6.250 g	Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke
62 g	Bio-Hefe
220 g	Meersalz (am Ende der Knetzeit zugeben)
3.750 g	Wasser
17.820 g	Gesamtteig

Teigbereitung

- Knetung: 10 Min. langsam + 3 Min. schnell
- Teigttemperatur: 24°C
- Teigruhe: 60 Min.; währenddessen 2 x zusammenlegen und bei 7°C in die Kühlung. Am nächsten Tag den Teig aufarbeiten und nochmal 30 Min. im Raum stehen lassen. Vor dem Backen 1x tief und schräg einschneiden (siehe Zeichnung unten).
- Teigeinlage: 350 g
- Backen: 250°C fallend auf 230°C
- Backzeit: 30 - 35 Min., Zug geschlossen (Dampfgabe nach 1 Min.)

Der perfekte Schnitt für eine ausgeprägte krosse Kruste:



Bio-Premium Weizen-Ruchmehl



Ruchmehl ist vor allem im Alpenraum bekannt und wird nach traditionellem Verständnis aus Weizen hergestellt. Anders als hellere Mehle enthält Ruchmehl neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale und damit einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen. Für unsere Bio-Ruchmehle setzen wir nur sorgfältig ausgesuchte Getreidepartien ein.



Zutaten Bio-Premium Weizen-Ruchmehl: Weizenmehl*, Weizengrießkleie*, Dinkelmehl*, Acerolapulpe getrocknet* (*aus anerkannt ökologischem Anbau)

Rezepte:

Bio-Ruchmehlbrot im Brotkörbchen

Bio-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.

Bio-Premium Dinkel-Ruchmehl



Gebäcke aus unseren Bio-Premium-Ruchmehlen:

- herrlich aromatisch durch lange Teigführung
- besonders rustikal mit krosser Kruste und lockerer Krume
- ausgezeichnete Frischhaltung

Bei uns erhalten Sie die echt alpenländische Ruchmehl-Spezialität auch aus reinem Bio-Dinkel.

Zutaten Bio-Premium Dinkel-Ruchmehl:

Dinkelmehl*, Dinkelgrießkleie*, Dinkelvollkornmehl*, Acerolapulpe getrocknet*

(*aus anerkannt ökologischem Anbau)

Rezepte:

Rustikales Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot



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
0,100 kg	Bio-Hefe
0,100 kg	Ökostolz Vit. C (optional)
7,200 kg	Wasser
19,650 kg	Gesamteig

- 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 mehrmals zusammenlegen. Dann den Teig bei ca. 7° C für ca. 18 - 24 Std. in die Kühlung.
- Aufarbeitung: Nach der Kühlphase den Teig nochmals vorsichtig zusammenlegen, ca. 2 Std. 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.
- 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.

Bio-Backzutaten & -Backmittel

Backmittel und Sauerteige

20 kg:

- **Ökostolz Vit. C*** (Acerolapräparat)

25 kg:

- **Bio-Premiumback*** (Bio-Brötchenbackmittel)
- **Bio-Rogrima*** (Roggenmalz-Quellmehl, enzyminaktiv)
- **Bio-Weizima*** (Weizenmalz-Quellmehl, enzyminaktiv)
- Bio-Weizengluten
- Bio-Diastasemalzmehl aus Gerste, enzymaktiv
- Bio-Maltosemalzmehl aus Gerste, enzyminaktiv
- Bio-Sauermalzschrot aus Gerste, enzyminaktiv
- Bio-Sauermalzmehl aus Gerste, enzyminaktiv
- Bio-Roggen-Vollkorn-Sauerteig (getrocknet)

Flocken, Mehle und Getreide

20 kg:

- Bio-Kartoffelflocken

25 kg:

- Bio-Dinkelflocken
- Bio-Roggenflocken
- Bio-Weizenflocken
- Bio-Haferflocken Großblatt
- Bio-Gerstenflocken
- Bio-Dinkelmalzflocken
- Bio-Maltosemalzflocken
- Bio-Sojaschrot
- Bio-Sojamehl
- Bio-Hartweizengrieß
- Bio-Mais-Vollkornmehl
- Bio-Buchweizenmehl
- Bio-Tritordeummehl
- Bio-Dinkel-Grünkern
- Bio-Hafer, ganz
- Bio-Gerste, ganz (auf Anfrage)
- Bio-Urgetreide (siehe Seite 7)

Gewürze, Salz und Öle

- Bio-Koriander, ganz, 1 kg
- Bio-Fenchel, ganz, 1 kg
- Bio-Kümmel, ganz, 5 kg
- Bio-Brotgewürz, fein gemahlen, 5/20 kg
- Meersalz, 25 kg
- Bio-Olivenöl nativ extra, 5 Liter
- Bio-Sonnenblumenöl, 5 Liter (auf Anfrage)

Ölsaaten

- Bio-Leinsaat, 25 kg
- Bio-Kürbiskerne, 25 kg
- Bio-Sesam, 25 kg
- Bio-Sonnenblumenkerne, 25 kg
- Bio-Blaumohn, 5 kg
- Bio-Hanfnüsse, geschält/ungeschält, 25 kg

* Informationen zu weiteren Backzutaten, ihren Spezifikationen und Anwendungsempfehlungen senden wir Ihnen gerne zu.

Produktinformationen

Ökostolz Vit. C

- malz- und weizenfreies Acerolapräparat für sämtliche Kleingebäcke und Brote aus Weizen und Dinkel
- sehr gut für Dinkelgebäcke geeignet, deutliche Volumensteigerung, verbessert Kleberstruktur
- verbessert die Teig- und Gärstabilität der Teiglinge
- verbessert Volumen und Form des Gebäcks
- optimal geeignet für Gärunterbrechung / -verzögerung, verringert die Kleberschädigung
- sparsame Dosierung (0,5 - 2% bez. auf Mehlmenge) durch standardisierten Vitamin-C-Gehalt
- ideal für Bäcker, die ihr eigenes Backmittel zusammenstellen wollen

Ökostolz Vit. C entspricht der EU-Öko-VO (EG) Nr. 834/2007 und den Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren des Naturland- und Biolandverbands. Empfohlen vom Demeter-Verband.

Zutaten: Bio-Dinkelmehl, Bio-Acerolapulver

Bio-Premiumback

- vollbiologisches Weizenbackmittel mit hoher backtechnischer Wirkung
- eignet sich besonders gut für die Herstellung von Weizenkleingebäck, Weizenbroten und Weizenvollkorng Gebäck
- Dosierung: ca. 3% bez. auf Mehlmenge
- frei von technischen Enzymen

Bio-Premiumback entspricht der EU-Öko-VO (EG) Nr. 834/2007 und den Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren des Naturland- und Biolandverbands.

Zutaten: Bio-Weizenmalzmehl, Bio-Weizengluten, Bio-Weizenmehl, Bio-Zucker, Bio-Acerola

Bio-Weizima

Bio-Weizima ist ein aus Weizen hergestelltes Naturprodukt. Durch natürliche Keimung und schonende Vermahlung wird die Stärke des Weizens größtenteils aufgeschlossen. Bio-Weizima ist enzyminaktiv.

- für Weizenkleingebäck, Weizenbrote, Malzbrote, Mischbrote
- Optimierung der Geruchs- und Geschmacksgebung
- Erzielung optimaler Bräunungsverhältnisse
- Regulierung der Wasseraufnahmefähigkeit
- Dosierung: 2 - 5% bez. auf Mehlmenge

Zutaten: Bio-Weizenmalzquellmehl

Bio-Rogrima

Bio-Rogrima ist ein aus Roggen hergestelltes Naturprodukt. Durch natürliche Keimung und schonende Vermahlung wird die Stärke des Roggens teilweise aufgeschlossen. Bio-Rogrima ist enzyminaktiv.

- für rustikale Kleingebäcke / Brote, Misch-, Schrot- und Vollkornbrote
- verleiht den Backwaren einen würzigen Roggenmalzgeschmack
- Optimierung der Geruchs- und Geschmacksgebung
- Erzielung optimaler Bräunungsverhältnisse
- Regulierung der Wasseraufnahmefähigkeit
- Dosierung: 1,5 - 2% bez. auf Mehlmenge, bei Schrotbroten bis 3%

Bio-Rogrima und Bio-Weizima entsprechen der EU-Öko-VO (EG) Nr. 834/2007 und den Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren des Naturland- und Biolandverbands.

Zutaten: Bio-Roggenmalzquellmehl

Bio-Rustikal hell



- ideal für rustikales Weizenkleingebäck
- mit dem „gewissen Biss“ durch Saaten und Vollkornanteil
- mit knuspriger, feinsplittriger Kruste und lockerer Krume

Zutaten Bio-Rustikal hell:

Leinsaat*, Weizenmehl*, Roggenmehl*, Weizengrießkleie*, Roggen*, Weizen*, Soja-schrot*, Sauermalzschrot (Gerste)*, Weizengluten*, Sojamehl*, Malzflocken (Gerste)*

(*aus anerkannt ökologischem Anbau)

Rezepte:

Bio-Malzweckerl

Bio-Feinschmeckersemmeln

Bio-Krustis

Bio-Käsestangen



Bio-Malzweckerl

Quellstück:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 2,500 kg | Bio-Rustikal hell |
| 2,500 kg | Wasser 50°C |
| • Stehzeit: 2 - 3 Std. | |
| (besser über Nacht) | kühl stellen |

Teig:

- | | |
|-----------|---|
| 5,000 kg | Quellstück |
| 7,500 kg | Bio-Weizenmehl Type 550 |
| 0,300 kg | Bio-Weizima |
| 0,300 kg | Bio-Brötchenbackmittel
(Bio-Premiumback) |
| 0,220 kg | Meersalz |
| 0,350 kg | Bio-Hefe |
| 4,200 kg | (ca.) Wasser |
| 17,870 kg | ca. Gesamtteig |

- Teigtemperatur: 26 / 27°C

Verarbeitung:

- Knetzeit: 3 Min. langsam + 5 Min. schnell
- Teigruhe: 15 Min.
- Teigeinlage: 2,4 kg pro Presse
- Aufarbeitung: Pressen abpressen, mit Oberseite in Bio-Roggenmehl drücken, auf Bleche setzen. Teigstücke zweimal diagonal einschneiden.
- Backen: Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit viel Schwaden schieben. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug knusprig ausbacken.
- Backtemperatur: wie Roggen- oder Mehrkornsemmeln
- Backzeit: 22 - 24 Min.

Bio-Feinschmeckersemmeln, Bio-Krustis, Bio-Käsestangen

Quellstück:

- 2,000 kg Bio-Rustikal hell
- 2,000 kg Wasser 30°C

- Stehzeit: mind. 2 - 3 Std. (besser über Nacht) kühl stellen

Teig:

- 4,000 kg Quellstück
- 8,000 kg Bio-Weizenmehl Type 550
- 0,220 kg Meersalz
- 0,300 kg Bio-Brötchenbackmittel (Bio-Premiumback)
- 0,100 kg Bio-Backmargarine oder Bio-Pflanzenöl (optional)
- 0,250 kg Bio-Hefe
- 4,500 kg (ca.) Wasser

17,370 kg ca. Gesamtteig

- Teigtemperatur: 23 / 24°C

Verarbeitung:

- Knetzeit: 6 Min. langsam + 2 Min. schnell
- Teigruhe: 30 Min.
- Backen: Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit viel Schwaden schieben. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- Backtemperatur: Semmelbacktemperatur
- Backzeit: ca. 22 - 24 Min.

Aufarbeitung Bio-Feinschmeckersemmeln:

- Teigeinlage: 2,500 kg pro Presse
- Pressengare: 20 Min.
- Aufarbeitung: Pressen abpressen, gut befeuchten und Oberfläche in diverse Bio-Saaten bzw. Bio-Flocken drücken oder mit Bio-Roggenmehl abstauben.
- Optional: Brötchen zweimal parallel einschneiden.

Aufarbeitung Bio-Krustis:

- Teigeinlage: 1,500 kg pro Presse
- Pressengare: 20 Min.
- Aufarbeitung: Pressen abpressen, je zwei Stück aufeinander drücken und in Bio-Roggenmehl lang formen, mit Schluss nach unten auf Kippdielen setzen.

Aufarbeitung Bio-Käsestangen:

- Teigeinlage: ca. 75 g schwere Teiglinge abteilen.
- Aufarbeitung: Längliche Stränge daraus formen. Oberfläche anfeuchten und die Teiglinge in eine Mischung aus Käse und Kürbiskernen tauchen. Vor dem Absetzen aufs Blech die Stange jeweils um die eigene Achse drehen.





Bio-Brotzeit-Stangerl



- Grundmischung für malzaromatische Weizenkleingebäcke
- kernig im Biss – herzhaft würzig im Geschmack
- hervorragende Rösche, lange Frischhaltung der Gebäcke

Zutaten Bio-Brotzeit-Stangerl:

Weizenschrot*, Roggenschrot*, Sojaschrot*, Leinsaat*, Roggentoastmehl*, Weizenmalzmehl*, Weizengrießkleie*, Weizenmehl*, Sojamehl*, Roggenmalzmehl*, Roggensauerteig* getrocknet, Meersalz, Gewürze (Kümmel, Koriander, Fenchel)*, Dinkelmehl*, Acerolapüree* *aus anerkannt ökologischem Anbau)

Rezepte:

Bio-Brotzeit-Stangerl

Bio-Brotzeit-Laib (dieses Rezept finden Sie auf www.biomehl.bio)



Bio-Brotzeit-Stangerl

Quellstück:

1,500 kg Bio-Brotzeit-Stangerl
1,500 kg Wasser 50°C

- Stehzeit: 2 - 3 Std. (besser über Nacht) kühl stellen

Teig:

3,000 kg	Quellstück
5,500 kg	Bio-Weizenmehl Type 550
0,200 kg	Bio-Backmargarine
0,150 kg	Meersalz
0,150 kg	Bio-Brötchenbackmittel (Bio-Premiumback)
0,250 kg	Bio-Hefe
2,750 kg	(ca.) Wasser
12,000 kg	ca. Gesamtteig

- Teigtemperatur: 26 / 27°C

Verarbeitung:

- Knetzeit: 3 Min. langsam + 5 Min. schnell
- Teigruhe: 10 Min.
- Teigeinlage: 2,400 kg pro Presse
- Pressengare: 10 Min.
- Aufarbeitung: Pressen abpressen, Teigstücke mit Hörnchenwickelmaschine formen, in Bio-Roggenmehl rollen, zweimal schräg einschneiden und auf Bleche setzen. Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit Wasser besprühen und mit Bio-Kümmel und Brezensalz oder Bio-Sesam/ Bio-Mohn bestreuen.
- Backen: Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit viel Schwaden schieben. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- Backtemperatur: Semmelbacktemperatur
- Backzeit: ca. 22 - 24 Min.

Bio-Dinkel-Fit



- Backmischung für locker luftige Dinkelbrote mit Dinkelvollkornanteil
- aromatisch mild im Geschmack
- eine Bereicherung Ihres Bio-Sortiments

Zutaten Bio-Dinkel-Fit:

Dinkelmehl*, Dinkelvollkornschrot*, Dinkelgrießkleie*, Gerstensauermalmehlmehl*, Gerstenmalzmehl*, Meersalz, Gewürze (Kümmel, Koriander, Fenchel)*

(*aus anerkannt ökologischem Landbau)

Rezepte:

Bio-Dinkelbrot mild oder herzhaft

Bio-Dinkel-Roggenbrot

Bio-Dinkel-Kartoffel-Laiberl (dieses Rezept finden Sie auf www.biomehl.bio)

Bio-Dinkel-Seelen (dieses Rezept finden Sie auf www.biomehl.bio)



Bio-Dinkelbrot mild

Teig:

10,000 kg	Bio-Dinkel-Fit
0,500 kg	Bio-Sonnenblumenkerne
0,300 kg	Bio-Hefe
0,200 kg	Bio-Olivenöl
6,200 kg	Wasser
17,200 kg	ca. Gesamtteig

Bio-Dinkelbrot herzhaft

Teig:

10,000 kg	Bio-Dinkel-Fit
0,500 kg	Bio-Sauerteig, TA 180
0,250 kg	Bio-Hefe
0,200 kg	Bio-Olivenöl
6,000 kg	Wasser
16,950 kg	ca. Gesamtteig

- Teigtemperatur: 24 / 25°C

Verarbeitung:

- Knetzeit: 4 Min. langsam + 2 Min. schnell
- Teigruhe: 20 Min.
- Teigeinlage: 0,600 kg für 0,500 kg Brot / 0,850 kg für 0,750 kg Brot
- Aufarbeitung: Teigstücke rund wirken und mit Schluss nach oben in Gärkörbe geben. Bei $\frac{3}{4}$ -Gare auf Abziehapparate setzen, zweimal schneiden.
- Backen: Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- Backtemperatur: 240°C, dann fallend auf 200°C
- Backzeit: 35 - 40 Min.

Bio-Dinkel-Roggenbrot

mit Einstufensauerteig, TA 180

Teig:

10,000 kg	Bio-Dinkel-Fit
3,000 kg	Bio-Roggenschrot, fein o. Bio-Roggen-Vollkornmehl
3,000 kg	Bio-Sauerteig, TA 180
0,150 kg	Meersalz
0,150 kg	Bio-Hefe
10,400 kg	Wasser
26,700 kg	Gesamtteig

Bio-Dinkel-Roggenbrot

mit Bio-Roggen-Vollkorn-Sauerteig

Teig:

10,000 kg	Bio-Dinkel-Fit
4,600 kg	Bio-Roggenschrot, fein o. Bio-Roggen-Vollkornmehl
0,400 kg	Bio-Roggen-Vollkorn-Sauerteig (getrocknet)
0,150 kg	Meersalz
0,150 kg	Bio-Hefe
11,800 kg	Wasser
27,100 kg	Gesamtteig

- Teigtemperatur: 27 / 28°C

Verarbeitung:

- Knetzeit: 6 Min. langsam + 2 Min. schnell
- Teigruhe: ca. 120 Min.
- Teigeinlage: z. B. 0,850 kg pro Stück für 0,750 kg Brot
oder 2 Teiglinge zu je 0,590 kg in Kastenform
- Aufarbeitung: lang wirken, in Bio-Roggenschrot wälzen und in
gefettete Kastenformen setzen.
- Backen: Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min.
Zug ziehen und nach $\frac{1}{3}$ der Backzeit wieder schließen.
- Backtemperatur: 260°C, dann fallend auf 210°C
- Backzeit: ca. 60 Min.



- **herzhafter Geschmack, beste Frischhaltung und Schnittfähigkeit**



Bestes Mehl für beste Bäcker.

Wir sind der Partner
für Bio-Bäcker:

Meyermühle
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachf. AG
Hammerstraße 1 | 84034 Landshut
Telefon 0871 607-0
Email: info@meyermuehle.bio
Web: www.biomehl.bio