

# Schapfen Mühle

seit 1452



## Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Weizenvollkornbrot mit Ölsaaten

Rezept-Nr. 132420.3001

### Gute Gründe für den Einsatz

Unsere wirtschaftliche Mühlenvormischung **Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn** enthält alle wichtigen Bestandteile des Weizenkorns und beinhaltet ausschließlich deklarationsfreundliche Inhaltsstoffe. **Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn** ist die Basis für saftige und leckere Weizenvollkornbrote und Weizenvollkornkleingebäcke. Ernährungsphysiologisch wertvolle Getreidemahlerzeugnisse wie Weizenkleie und Weizenkeime machen diese Mühlenvormischung besonders wertvoll. Ausgewählter Weizenvollkornsauerteig verleiht den Gebäcken eine milde Säure und rundet den Geschmack optimal ab. Besonders aromatische Malze aus Gerste und Weizen ergänzen den harmonischen Geschmack.

### Das Produkt

- wirtschaftliche Dosierung
- deklarationsfreundliche Inhaltsstoffe
- Getreidemahlerzeugnisse aus unserer Mühle

### Die Verarbeitung

- für jede Führungsart geeignet
- optimale Verarbeitungseigenschaften
- flexible Salzzugabe

### Das Gebäck

- leckere und kreative Vollkorngebäcke
- hervorragende Verzehrsfrische
- besonders aromatisch durch ausgewählte Malze
- palmfrei, sojafrei und vegan

Der perfekte  
Weizenvollkorn-Genuss



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“

Ralph Seibert



## Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Weizenvollkornbrot mit Ölsaaten

Rezept-Nr. 132420.3001

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl

65 % Schapfen Weizenmehl Type 550

35 % **Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn**

**Quellstück**

1,500 kg	Sonnenblumenkerne geröstet
0,500 kg	Leinsaat
0,500 kg	Sesam geröstet
3,000 kg	Wasser

5,500 kg	Quellstück
	Stehzeit: 30 Minuten

**Hauptteig**

5,500 kg	Quellstück
6,300 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
3,500 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle“ Weizen-BasisVollkorn</b>
0,250 kg	Salz
0,200 kg	<b>Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer</b>
0,200 kg	Hefe
0,200 kg	Zuckerrübensirup
0,200 kg	Speiseöl
6,000 kg	Wasser (ca.)

22,350 kg Gesamtteig (ca.)

**Kneten:** 6 Minuten langsam + 6 Minuten schnell

**Teigruhe:** 30 Minuten

**Teigtemperatur:** 26 – 28 °C

**Teigeinlage:** 1,200 kg für 1,000 kg Brot

**Aufarbeiten:** Den Teig abwiegen, rundwirken und zu länglichen Brote aufarbeiten. Die Oberfläche in Mehl wälzen und mit dieser nach unten auf Brötchendielen setzen.

**Stückgare:** Bei + 5 °C in der Kühlzelle

**Backen:** Die Teigstücke aus der Kühlung auf Abziehapparate umsetzen, mehrmals versetzt einschneiden und ca. 30 – 60 Minuten im Raum temperieren lassen, sodass der Schnitt ausgart. Mit mittlerer Schwadenmenge schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.

**Backtemperatur:** 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 6 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 55 – 60 Minuten

Zutatenliste des Gebäcks nach Rezept-Nr. 132420.3001 WEIZENVOLLKORNMEHL (42%), Wasser, Sonnenblumenkerne (8%), WEIZENEIWEIß, WEIZENMALZ, Leinsamen (3%), SESAM (3%), Speisesalz, Hefe, Zuckerrübensirup (Zutatenliste des Herstellers), Pflanzenöl (Ursprung angeben), WEIZENVOLLKORNSAUERTEIG (WEIZENVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), GERSTENMALZ, Pflanzenöl (Raps), ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG (ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

## Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

