

# Schapfen Mühle

seit 1452



## Schapfen „Meine Mühle“ RoggenDinkler

Mühlenvormischung für ein Roggen-Dinkel-Malzbrot, Artikel-Nr. 132110

### Gute Gründe für den Einsatz

Hochwertige, deklarationsfreundliche Mühlenvormischung zur Herstellung von kräftigen Roggen-Dinkel-Malzbrotten mit betrieblichem Sauerteig. Der Teig ist stabil und für jede Art der Teigaufbereitung geeignet. Überzeugend ist das Brot in Geschmack und Aroma. Markant sind auch die malzdunkle Krumenfarbe, sowie die saftige Krumenbeschaffenheit, die eine gute Brotfrischhaltung garantiert. Roggen und Dinkel sind die Grundlage für dieses hervorragende Brot. Wobei der eingesetzte Dinkel aus kontrolliertem und regionalem Anbau stammt.

### Das Produkt

- saatenfreie Mühlenvormischung für Brot
- mit beliebtem Roggen und Dinkel
- naturnahe Zutaten

### Die Verarbeitung

- mit eigenem betrieblichem Sauerteig
- praxiserprobte Rezeptur
- sehr gute Teigbeschaffenheit

### Das Brot

- mit rustikaler, markanter Optik
- deklarationsfreundlich
- sehr saftig und bleibt lange frisch



Handwerklich geprägt

Meine Mühle  
naturnahbacken



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“



## Schapfen „Meine Mühle“ RoggenDinkler

Verkehrsbezeichnung: Roggen-Dinkel-Malzbrot, Artikel-Nr. 132110

Rezept-Nr. 132110.5001

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl

50 % Schapfen „Meine Mühle“ RoggenDinkler

50 % Schapfen Roggenmehl Type 1150

5,000 kg	Schapfen „Meine Mühle“ RoggenDinkler
4,000 kg	Schapfen Roggenmehl Type 1150
1,600 kg	Grundsauer TA 160 / 18 SG
0,200 kg	Hefe
6,400 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
17,200 kg	Gesamtteig (ca.)

**Kneten:** Spiralknetter: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 27 – 28 °C

**Teigruhe:** 20 – 30 Minuten

**Teigeinlage:** 900 g für 750 g Brote bis 1750 g für 1500 g Brote

**Aufarbeiten:** Teigstücke nach der Teigruhe abwägen und in Mehl rundwirken. Den Schluss in Schapfen Roggenmehl wälzen, mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen.

**Stückgare:** Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

**Backen:** Bei guter Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und kräftig ausbacken.

**Backtemperatur:** 250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 5 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 60 – 70 Minuten, je nach Einwaage

Zutatenliste des Gebäcks nach Rezept-Nr. 131220.3001

Wasser, ROGGENMEHL (27 %), DINKELVOLLKORNMEHL (12 %), Roggensauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, Säuerungskulturen), WEIZENEIWEISS, ROGGENVOLLKORNMEHL (5 %), GERSTENMALZ (5 %), Zucker, Meersalz, Hefe, Pflanzenöl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

## Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

