



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Bärner Weizenbrot

„Ächts Handwärk – us dr Region“. Geertnet, vermahlen und gebacken ganz in Ihrer Nähe.

Das Bärner Weizenbrot ist eine neue Kreation speziell hergestellt aus Bärner Weizen. Mit der speziell abgestimmten Triebführung erzielen Sie maximalen Geschmack, Knusprigkeit und Frischhaltung. Mit den 3 Bärner (Weizen, Roggen, UrDinkel) ermöglichen Sie Ihren Kunden ein wunderbares Geschmackserlebnis.

Lancieren Sie die Kampagne „Ächts Handwärk – us dr Region“ und nutzen Sie das vielseitige Verkaufsförderungsmaterial.



Rezept Bärner Weizenbrot

Bärner Weizen Art-Nr. 150860125

Deklaration Mehl	Weizen
Allergene Mehl	Gluten
Rezept	1'400 g Bärner Weizenmehl 800 g Wasser (kalt, 4°C.) 35-40 g Salz (Beigabe bei halber Knetzeit) 100 g Hefe 403 g Poolish
Poolish (12h)	200 g Bärner Weizenmehl 200 g Wasser 3 g Hefe
Teiggewicht	2'745 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 4-5 Minuten mischen 2. Gang 4-5 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C. Knetzeit für Spiralknetter
Stockgare	ca. 60 Minuten 100% Gare (schöner Riss)
Aufwirken	Teiglinge zu 450 g abwägen, lang wirken wie Parisette ca. 35cm, Ende zum Spitz wirken
Stückgare	ca. 40 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C. Vor dem Backen drehen oder leicht längs einschneiden
Backzeit	40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	330	1384	12.8 g	66.6 g	1.5 g	5.3 g
Brot	231	968	9.1 g	46.5 g	1.1 g	3.9 g