

Schapfen  
Mühle

seit 1452



# DINKEL J◊WEL



Kreativität, Natürlichkeit & Geschmack.

# DINKEL J WEL

## VOM DINKELSPEZIALISTEN NR.1 AUS ULM

Entdecken Sie die neue Mühlenvormischung **Schapfen Dinkel-Juwel**, die Tradition und Innovation auf einzigartige Weise verbindet. Entwickelt vom erfahrenen Dinkelexperten aus Ulm, steht diese Mühlenvormischung für höchste Qualität, einzigartigen Geschmack und grenzenlose Vielfalt in Ihrer Backstube. Ob saftiges Dinkelbrot, feinrösche Kleingebäcke oder kreative Spezialitäten – diese Mühlenvormischung bietet Ihnen alle Freiheiten, Ihr Handwerk zu entfalten. Mit einer wirtschaftlichen Dosierung von nur 25 % bietet **Schapfen Dinkel-Juwel** maximale Flexibilität. So lassen sich eigene Ideen einfach umsetzen – etwa durch die Zugabe von Ölsaaten oder weiteren hochwertigen Zutaten. Die kurze, verständliche Zutatenliste macht nicht nur die Deklaration einfach, sondern steht auch für ein ehrliches Produkt ohne unnötige Zusätze.

**SETZEN SIE AUF DIE KOMPETENZ  
AUS ULM UND BRINGEN SIE MIT  
SCHAPFEN DINKEL-JUWEL NEUE  
KREATIVITÄT, NATÜRLICHKEIT UND  
GESCHMACK IN IHRE VERKAUFSTHEKE  
– JEDEN TAG AUFS NEUE.**

## WAS STECKT DRIN?

Unser **Schapfen Dinkel-Juwel** wird ausschließlich aus unserem einzigartigen **Schapfen Qualitäts-Dinkel** hergestellt, welchen wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Feld bis in den Teig, begleiten. So garantieren wir Ihnen hervorragende Verarbeitungseigenschaften und eine hervorragende Dinkel-Qualität. **Schapfen Dinkel-Juwel** enthält unter anderem Dinkelvollkornmehl, mit allen wertvollen Bestandteilen des Dinkelkorns, sowie Dinkelmehl aus gekeimtem Dinkel und mühlenfrische Dinkelgrütze, welche den Gebäcken eine besonders runde, aromatische Note verleihen. Durch den besonders hohen Gehalt an Gerstenmalz, aus sonnen gereifter Gerste, entsteht eine aromatische, malzige Note. Ein echtes Highlight in **Schapfen Dinkel-Juwel** ist gelber gepuffter Erbsenschrot – ein heimisches Superfood aus Deutschland mit süßlich-mildem und leicht nussigem Geschmack. Durch diesen besonderen Rohstoff resultiert eine angenehme Kernigkeit im Endgebäck. Durch unsere schonende, hauseigene Puffing-Technologie entsteht eine leicht röstige, nussige Note, die Gebäcke aus **Schapfen Dinkel-Juwel** sowohl geschmacklich als auch optisch aufwertet.

## BACKEN MIT MEHRWERT

**Schapfen Dinkel-Juwel** überzeugt nicht nur durch unsere einzigartigen Zutaten, sondern auch durch ihre Wirkung: Die Gebäcke bleiben lange saftig und frisch, begeistern durch aromatische Tiefe und eine angenehm kernige Textur. Ob herzhaft oder süß, zum Frühstück, als Snack oder zur Abendbrotzeit – Ihre Kunden werden die Vielseitigkeit und Qualität dieser Dinkelbackwaren lieben. Ganz nebenbei erfüllen Sie auch steigende Ansprüche an moderne Ernährung: Die Mühlenvormischung ist palmfrei, sojafrei und vegan – ein rundum zeitgemäßes Produkt für die Backstube von heute.

## VEREDELTER ERBSENSCHROT – EIN ECHTES HIGHLIGHT

- ✓ PFLANZLICHE PROTEINQUELLE
- ✓ SUPERFOOD AUS DEUTSCHLAND
- ✓ HYDROTHERMISCH VEREDELT
- ✓ KERNIGER BISS
- ✓ NUSSIGER GESCHMACK



# DINKEL-KÜRBISKERN-JUWELEN

Rezept-Nr. 100405.1001

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Dinkelkürbiskernbrötchen mit Leinsaat

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl

75 % Schapfen Dinkelmehl Type 630

25 % **Schapfen Dinkel-Juwel**

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 7,500 kg  | Schapfen Dinkelmehl Type 630  |
| 2,500 kg  | <b>Schapfen Dinkel-Juwel</b>  |
| 1,000 kg  | Kürbiskerne                   |
| 0,500 kg  | Leinsaat                      |
| 0,350 kg  | <b>Schapfen Malz-Kristall</b> |
| 0,350 kg  | Hefe                          |
| 0,220 kg  | Salz                          |
| 0,200 kg  | Speiseöl                      |
| 6,200 kg  | Wasser (ca.)                  |
| 18,820 kg | Gesamtteig (ca.)              |

**Kneten:** 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 25 – 27 °C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Teigeinlage:** 2,400 kg

**Zwischengare:** 15 Minuten

**Aufarbeiten:** Den Teig teilen und rundwirken. Nach der Zwischengare abpressen. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung drücken. Mit dem Dekor nach oben auf Brötchenbackbleche absetzen.

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

**Backen:** Mit guter Gare etwas absteifen lassen.

**Backtemperatur:** 230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 20 – 22 Minuten

**Dekormischung:** 1,000 kg CeralGran Mais Granulat,  
0,600 kg Kürbiskerne gehackt



# KERNIGES FLADENBROT

Rezept-Nr. 100405.2001

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Dinkelbrot mit Ölsaaten

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl

75 % Schapfen Dinkelmehl Type 630

25 % **Schapfen Dinkel-Juwel**

|           |                              |
|-----------|------------------------------|
| 7,500 kg  | Schapfen Dinkelmehl Type 630 |
| 2,500 kg  | <b>Schapfen Dinkel-Juwel</b> |
| 0,800 kg  | Sonnenblumenkerne            |
| 0,350 kg  | Hefe                         |
| 0,300 kg  | <b>Schapfen Baguette 3 %</b> |
| 0,300 kg  | Leinsaat                     |
| 0,220 kg  | Salz                         |
| 0,300 kg  | Olivenöl                     |
| 6,400 kg  | Wasser (ca.)                 |
| 18,670 kg | Gesamtteig (ca.)             |

**Kneten:** 6 Minuten langsam + 4 Minuten schnell

**Teigtemperatur:** 26 – 28 °C

**Teigruhe:** Nach 20 Minuten abwiegen und rundwirken

**Teigeinlage:** 0,350 kg für 0,300 kg Brote

**Zwischengare:** 2 mal 20 Minuten

**Aufarbeiten:** Nach der Zwischengare zu Fladen mit 20 cm Durchmesser flachdrücken und auf mit Backpapier belegte Brötchenbackbleche absetzen. Nach weiteren 20 Minuten werden die leicht bemehlten Teiglinge mit der Handkante oder einem Rollholz, je dreimal über Kreuz eingedrückt.

**Stückgare:** Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum. Alternative Führung über Gärunterbrechung.

**Backen:** Teigstücke mit guter Gare leicht befeuchten und etwas Dekor aufstreuen. Mit Schwaden schieben. Nach 15 Minuten den Zug ziehen.

**Backtemperatur:** 240 °C (Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 20 – 25 Minuten

**Dekormischung:** 1,000 kg Sonnenblumenkerne, 0,650 kg Sesam, 0,650 kg Leinsaat, 0,050 kg Schwarzkümmel ganz

**Fachlicher Tipp:** Die Teiglinge können auf Vorrat hergestellt und über mehrere Tage im Froster gelagert werden.



# RUSTIKALES KORN-JUWEL

Rezept-Nr. 100405.3001  
Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Dinkelmisch-Sonnenblumenkernbrot

**Grundrezept:** 10 kg Gesamtmehl  
65 % Schapfen Dinkelmehl Type 630  
25 % **Schapfen Dinkel-Juwel**  
10 % Schapfen Roggenmehl Type 1150

**Poolish**  
2,000 kg Schapfen Dinkelmehl Type 630  
0,020 kg Hefe  
2,200 kg Wasser  
4,220 kg Poolish  
Nur homogen vermengen. Stehzeit 16 Stunden bei + 5 °C.  
Vor dem Kühlen 60 Minuten im Raum stehen lassen.

**Kneten:** 6 Minuten langsam + 8 Minuten schnell  
**Teigtemperatur:** 26 – 28 °C  
**Teigruhe:** 60 Minuten in Teigwannen oder im Knetkessel  
**Teigeinlage:** 0,600 kg für 0,500 kg Brote  
**Aufarbeiten:** Mit nassen Händen dem Gewicht entsprechende Teigstücke abkneifen und zusammenfassen.  
Die Oberfläche in **CeralGran Dinkel Granulat** wälzen und mit dem Schluss nach unten auf mit Backpapier belegte Abziehapparate absetzen. Die Schablone auflegen und mit einer Mischung aus 50 % Kakaopulver und 50 % Roggenmehl absieben.  
**Stückgare:** Im Raum  
**Backen:** Bei ¾ Gare betriebsüblich einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen.  
**Backtemperatur:** 250 °C (10°C über Brötchenbacktemperatur, nach 8 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
**Backzeit:** 45 – 50 Minuten

**Hauptteig**  
4,220 kg Poolish  
4,500 kg Schapfen Dinkelmehl Type 630  
2,500 kg **Schapfen Dinkel-Juwel**  
1,000 kg Sonnenblumenkerne, geröstet  
0,700 kg Schapfen Roggenmehl Type 1150  
0,300 kg **Schapfen „Meine Mühle“ VollkornMalzsauer**  
0,220 kg Salz  
0,200 kg Zuckerrübensirup  
0,180 kg Hefe  
5,200 kg Wasser (ca.)  
19,020 kg Gesamtteig (ca.)



# Unser Getreide.

## Die SchapfenMühle Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an

Die Wertekette als Symbol für Qualität und Vertrauen ist einzigartig und das Markenzeichen der SchapfenMühle. Sie definiert den konsequenten Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt. Dieser Prozess garantiert eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.



Die SchapfenMühle

Unser Getreide

Unsere Mühle

Produktvielfalt

Kundenzufriedenheit

Tradition trifft Innovation, denn die SchapfenMühle ist eine moderne Mühle mit langer Tradition. Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen wurde 1452 erstmals urkundlich erwähnt. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die unser Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle als Getreidespezialist ist Ihr Partner und steht für Vertrauen von Anfang an.

Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Unsere Anbaukontrakte garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Die SchapfenMühle engagiert sich außerdem für den Erhalt von Dinkel und der Urgetreidesorte Emmer.

Das Herzstück unserer Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiterverarbeitet und veredelt.

Zu unseren natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.

Die Bedürfnisse Ihrer und unserer Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für uns im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantieren wir beste Qualität. Hochwertige und innovative Mühlenprodukte sichern Ihren Verkaufserfolg.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“

