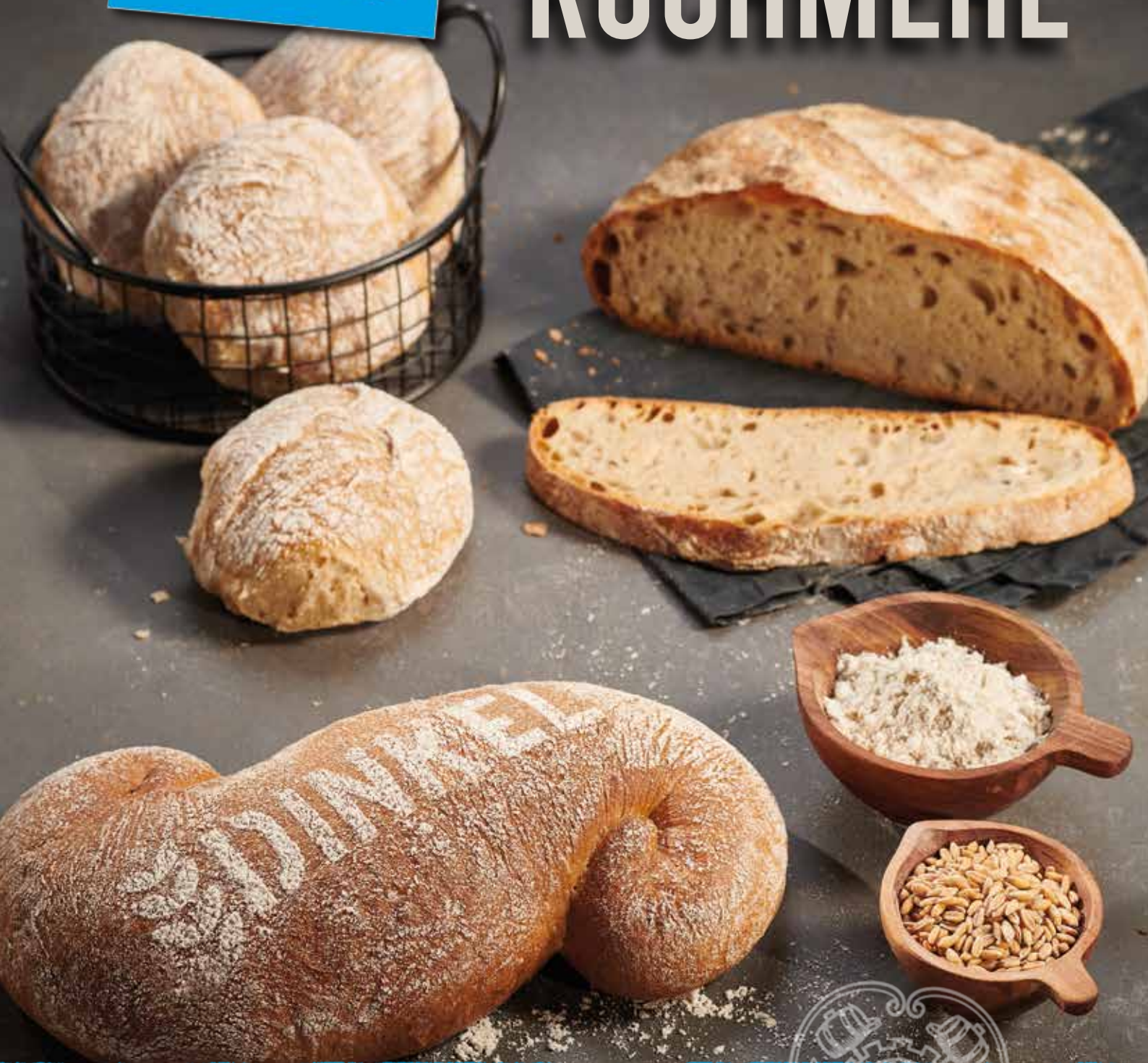


Schapfen
Mühle

seit 1452



DANKEL RUCHMEHL



Jedes Gebäck ein Unikat.



DINKEL RUCHMEHL

WAS IST DINKEL RUCHMEHL?

Unser **Schapfen Dinkel Ruchmehl** wird ausschließlich aus Ur-Dinkel gewonnen und hat seinen Ursprung in der Schweiz. Dieses besondere Mehl enthält vermehrt Bestandteile aus den äußeren Randschichten des Korns. Das **Schapfen Dinkel Ruchmehl** ist dadurch etwas dunkler, im Geschmack ausgeprägt und kräftig. Dank unserer eigenen Mühle und unseren erfahrenen Müllern können wir aus reinem UrDinkel ein Mehl mit überzeugenden Eigenschaften und höchster Qualität mahlen.

BESONDERER BROTGENUSS

Im Vergleich zu herkömmlichem Dinkelmehl, enthält das **Schapfen Dinkel Ruchmehl** einen höheren Gehalt an Mineralien und Vitaminen, welche sich in den Randschichten des Korns befinden. Durch einen speziellen Vermahlungsgrad gelangen die wertvollen Inhaltsstoffe in unser Mehl und somit in Ihre Gebäcke – für einen aromatischen Brotgenuss.

DIE VERARBEITUNG

- ✓ Hergestellt in unserer eigenen Mühle
- ✓ Präzise müllerische Leistung
- ✓ Höchste Mühlenqualität aus reinem UrDinkel
- ✓ Besonders lange Teigführungen oder Poolish-Vorteig
- ✓ TA bis 185 sorgen für saftig, speckige Krumeneigenschaften und ein Brot, welches über Tage herrlich frisch ist

VORTEILE DER GEBÄCKE

- ✓ Kräftige Dinkelnote, rustikale Optik – jedes Brot ein Unikat
- ✓ Sehr gute Wasseraufnahme und eine sehr lange Frischhaltung
- ✓ Für eine ertümliche Gebäckvielfalt
- ✓ Reinsten UrDinkel
- ✓ Sorgt für Abwechslung in Ihrem Brotregal



DINKEL BÜRLI

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkleinbrot aus Ruchmehl
Rezept-Nr. 106020.2001

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % **Schapfen Dinkel Ruchmehl**

Poolish

2,000 kg	Schapfen Dinkel Ruchmehl
0,020 kg	Hefe
2,200 kg	Wasser 30 °C

4,220 kg Poolish (ca.)
Poolish nur homogen vermengen.
Stehzeit: 16 Stunden bei + 5 °C.
Vor dem Kühlen 60 Minuten im Raum stehen lassen.

Hauptteig

4,220 kg	Poolish
8,000 kg	Schapfen Dinkel Ruchmehl
0,200 kg	Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
0,220 kg	Salz, nach der „Langsam-Knetzeit“ zugeben
0,200 kg	Hefe
0,200 kg	Speiseöl
5,500 kg	Wasser (ca.)

18,540 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25 – 27 °C, den Teig auf 4 – 5 geölte Teigwannen aufteilen.
Teigruhe: 90 Minuten, nach 60 Minuten den Teig zusammenlegen.
Teigeinlage: 0,150 kg
Aufarbeiten: Den Teig auf einen gut bemehlten Tisch stürzen. Abwiegen und locker rund formen.
Den Schluss und die Oberfläche mehlig halten. Vier Stück aneinander auf bestaubte Abziehapparate setzen.
Stückgare: Im Raum 20 – 40 Minuten.
Backen: Die Bürlis ohne Schwaden anbacken. Nach 2 Minuten kräftig schwaden. Nach 20 Minuten den Zug ziehen.
Backtemperatur: 260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 30 – 40 Minuten



BUTTERMILCH BAUERNBROT

Verkehrsbezeichnung: Buttermilch-Dinkelkombibrot aus Ruchmehl
Rezept-Nr. 106020.3001

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

80 % Schapfen Dinkel Ruchmehl

20 % Schapfen Roggenmehl Type 1150

Poolish

2,000 kg Schapfen Dinkel Ruchmehl
0,020 kg Hefe
2,200 kg Wasser 30 °C

4,220 kg Poolish (ca.)

Poolish nur homogen vermengen.

Stehzeit: 16 Stunden bei + 5 °C.

Vor dem Kühlen 60 Minuten im Raum stehen lassen.

Hauptteig

4,220 kg

6,000 kg

2,000 kg

0,400 kg

0,200 kg

0,130 kg

1,500 kg

0,200 kg

0,200 kg

2,800 kg

17,650 kg

Poolish

Schapfen Dinkel Ruchmehl

Schapfen Roggenmehl Type 1150

Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer

Salz, nach der „Langsam-Knetzeit“ zugeben

Hefe

Buttermilch

Speiseöl

Zuckerrübensirup

Wasser (ca.)

Gesamtteig (ca.)

Kneten: 4 Minuten langsam + 2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 0,580 kg

Aufarbeiten: Den Teig abwiegen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit zu länglichen Broten mit spitzen Enden formen und die Enden versetzt zueinander zu Schnecken rollen.
Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Die Teilstücke bei $\frac{3}{4}$ Gare mit der Dinkel-Schablone absieben.

Mit Schwaden backen und nach 2 Minuten den Zug ziehen.

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

Backzeit: 40 Minuten



PANE MAGGIORE

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot aus Ruchmehl
Rezept-Nr. 106020.3002

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen Dinkel Ruchmehl

Poolish

2,000 kg	Schapfen Dinkel Ruchmehl
0,020 kg	Hefe
2,200 kg	Wasser 30 °C

4,220 kg Poolish (ca.)
Poolish nur homogen vermengen.
Stehzeit: 16 Stunden bei + 5 °C.
Vor dem Kühlen 60 Minuten im Raum stehen lassen.

Hauptteig

4,220 kg	Poolish
8,000 kg	Schapfen Dinkel Ruchmehl
0,300 kg	Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
0,250 kg	Salz, nach der „Langsam-Knetzeit“ zugeben
0,150 kg	Hefe
0,200 kg	Speiseöl
5,300 kg	Wasser (ca.)

18,420 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten:	6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell
Teigtemperatur:	26 – 28 °C, den Teig auf 4 – 5 geölte Teigwannen aufteilen.
Teigruhe:	90 Minuten, nach 30 Minuten den Teig zusammenlegen.
Teigeinlage:	0,900 kg
Aufarbeiten:	Den Teig auf einen gut bemehlten Tisch stürzen, abwiegen und schonend zusammenfassen. Die Oberfläche gut mehligen halten, auf Abziehapparate absetzen und mit den Fingerspitzen etwas flach drücken.
Stückgare:	Im Raum 20 – 40 Minuten.
Backen:	Die Teigstücke 3 – 4 Mal einschneiden und mit reichlich Schwaden backen. Nach 10 Minuten den Zug ziehen.
Backtemperatur:	270 °C (30 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	60 Minuten



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 Urgetreidesorten wie Dinkel und 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.“

