



MEYERMÜHLE

Bio-Mühle Nr.1

100% BIO



Jetzt probieren!

40
Jahre
Bioerfabrung

Unser Bio-Premium
»Rotkorn«
Weizenvollkornmehl

Alleinstellungsgarant und ein absoluter Hingucker – unser Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl

Der **Bio-Rotkorn-Vollkornweizen** mit der außergewöhnlichen purpurnen Färbung gehört zu den Urgetreidearten. Die rote Farbe geht auf die Pflanzenfarbstoffe Anthocyane zurück. Anthocyane erfüllen wichtige Schutzfunktionen in den Pflanzen und sind darüber hinaus für ihre antioxidativen Eigenschaften bekannt.

Backwaren aus **Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl** sind zudem gebackene Nachhaltigkeit. Durch den Anbau dieser alten Sorte wird die Biodiversität unseres Lebensraums geschützt. Das Getreide stammt zu 100% aus Bayern.

Brot, Kleingebäck, feine Backwaren oder Weihnachtsgebäck – Entscheiden Sie selbst! Rotkornweizen behält seine Färbung auch nach Ausbacken. Die Backwaren schimmern Purpurrot. Unser **Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl** eignet sich daher hervorragend zur Herstellung außergewöhnlicher Produkte und bietet die Möglichkeit für Alleinstellungsmerkmale.

Für unser Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl setzen wir nur ausgesuchte Bio-Getreidepartien ein. Wie gewohnt bieten wir Ihnen auch hier die größtmögliche Bio-Sicherheit und setzen auf strenge Rohwarenkontrolle für konstante Spitzenqualität. Unser Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl entspricht den Vorgaben der EU-Öko-Basis-Verordnung 2018/848, des Bayerischen Biosiegels und den Richtlinien des Bio-Anbauverbands Bioland.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit dieser Besonderheit und probieren Sie gleich unsere Rezeptvorschläge aus.

Sie möchten noch mehr über unsere Produkte erfahren?

Wenden Sie sich an Ihren Kundenbetreuer oder direkt an die Mühle unter Tel. (0871) 607 - 42.

Umfassende Informationen und weitere Rezeptideen erhalten

Sie auch auf unserer Webseite unter www.biomehl.bio



DE-ÖKO-005



Bio-Rotkorn-Mandel-Kirsch-Schnitten

Zutaten für 1 rundes Kuchenblech Ø 32 cm:

- 150 g Bio-Butter, weich
- 200 g Bio-Zucker
- 1 Prise Meersalz und Aromen nach Wahl (Zitrone, Vanille, Bittermandel)
- 150 g Bio-Vollei
- 250g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 10g Bio-Backpulver
- 225 g Bio-Naturjoghurt
- 150 g Bio-Mandeln, gehackt
- 800 g Bio-Kirschen (wahlweise auch TK)
- 150 g Bio-Mandeln, gehackt für den Belag

Herstellung:

- Butter und Zucker mit Meersalz und den Aromen schaumig schlagen
- Vollei nach und nach zugeben
- Mehl, Backpulver, Joghurt und 150 g gehackte Mandeln im Wechsel unterlaufen lassen
- Boden der Form mit Backpapier auslegen, Rand buttern und die Hälfte der Masse, sowie die Hälfte der Kirschen darauf verteilen
- Restliche Masse darüber geben und verbleibende Kirschen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen; Mandeln aufstreuen
- Backen bei 180°C Ober- und Unterhitze, Backzeit ca. 45 Minuten



Bio-Rotkorn-Rotwein-Nuss-Brot

Sauerteig:

- 500 g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 500 g Wasser
- 500 g Anstellgut

Stehzeit: 3 h bei 28°C

Kochstück:

- 100 g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 600 g Wasser

Klumpenfrei verrühren und aufkochen.

Stehzeit: 16 h im Kühlhaus

Brühstück:

- 1500 g Bio-Nüsse nach Wahl
- 1000 g Bio-Rotwein

Rotwein aufkochen und über die Nüsse geben. Stehzeit: 16 h bei 28°C

Hauptteig:

- 1500 g Sauerteig
- 700 g Kochstück
- 4150 g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 50 g Bio-Hefe
- 2250 g Wasser
- 20 g Ökostolz Vit. C
- 110 g Meersalz zum Ende der Mischphase zugeben
- 200 g Wasser (nach und nach zugeben)
- 2500 g Nüsse zum Schluss langsam unterlaufen lassen

Teigherstellung:

- Knetung: 6 + 2 langsam, 3 schnell
- Teigruhe: 1,5 h; dabei einmal aufziehen
- abwiegen und aufarbeiten
- Gare: bei Raumtemperatur ca. 1 h
- Backen: Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schwaden
- Backzeit: ca. 50 Min. bei 750 g Einwaage



Bio-Rotkornweizen-Vollkornbrot

Sauerteig:

- 500 g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 500 g Wasser
- 500 g Anstellgut

Alles verrühren.

Stehzeit: 3 h bei 28°C

Kochstück:

- 100 g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 600 g Wasser

Klumpenfrei verrühren und aufkochen.

Stehzeit: 16 h im Kühlhaus

Hauptteig:

- 1500 g Sauerteig
- 700 g Kochstück
- 4150 g Bio-Rotkorn-Weizenvollkornmehl
- 50 g Bio-Hefe
- 2250 g Wasser
- 20 g Ökostolz Vit. C
- 110 g Meersalz zum Ende der Mischphase zugeben
- 200 g Wasser (nach und nach zugeben)

Teigherstellung:

- Knetung: 6 + 2 langsam, 3 schnell
- Teigruhe: 1,5 h; dabei einmal aufziehen
- abwiegen und aufarbeiten
- Gare: bei Raumtemperatur ca. 1 h
- Backen: Bei 250°C fallend auf 220°C mit Schwaden
- Backzeit: ca. 50 Min. bei 750 g Einwaage