

Mein Buchweizen

Trendzutat mit Herz!



Premix für aromatische, rustikale
Buchweizen-Gebäckspezialitäten



7111



Mein Buchweizen



Buchweizen prägt den einzigartigen Charakter für traditionsbewusste Verbraucher, mit Sinn für die moderne Lebensart

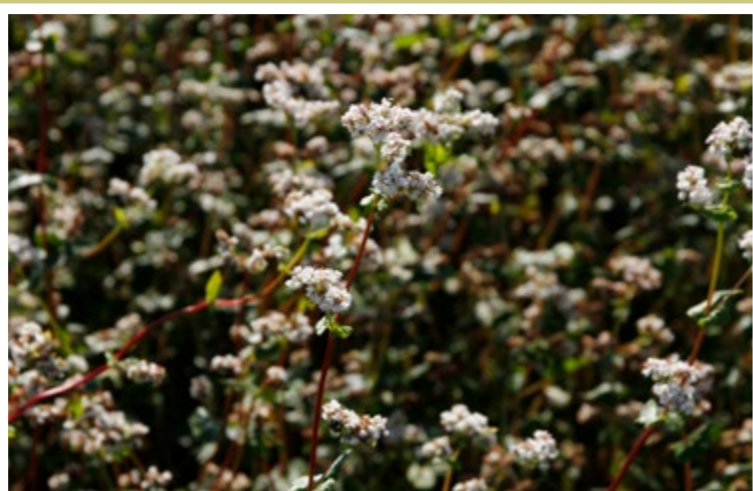
- besonderer Gebäckcharakter
- mild-nussig im Geschmack
- unverwechselbares, einzigartiges Aroma von Buchweizen
- vielseitiger und flexibler Einsatzbereich
- geschmackliche Abwechslung im Spezialitätenregal

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- hochwertige Buchweizenqualität
- verarbeitungsfreundliche Teige
- gute Gärstabilität und -toleranz

Lange Genuss- und Verzehrfrische

- saftig-weiche Krume
- besondere Krumenfarbe
- ansprechendes Gebäckvolumen mit attraktiver Porung
- ausgezeichnete Frischhalteigenschaften



*Buchweizen schmeckt wie
Getreide, ist aber keines...*

*...traditionelle Kulturpflanze
...zart-nussiger Geschmack
...beliebte Trendzutat*





BUCHWEIZEN- BROT / -DREISPITZ

Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
MEIN BUCHWEIZEN	5,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	16,900 kg

Knetzeit:	8 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teigeinlage:	0,580 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise: **Buchweizen-Brot**
Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwägen, rund wirken und leicht länglich ausformen. Die Oberfläche befeuchten und in MEIN BUCHWEIZEN wälzen. Danach direkt auf Abziehapparate zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge schneiden und nochmals für ca. 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Verarbeitungshinweise: **Buchweizen-Dreispietz**
Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teiglinge flach drücken, von zwei Seiten überlappend einklappen und leicht andrücken. Die Oberfläche in MEIN BUCHWEIZEN drücken, mit der eingeklappten Seite nach unten direkt auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und kurz entspannen lassen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Bezeichnung: Buchweizenbrot

Dinkelmehl Type 630	6,500 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,080 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,900 l
Gesamtgewicht	16,830 kg

Knetzeit:	8 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	2,250 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:
Nach der Zwischengare die Teigballen teilen, die Teiglinge im Topping wälzen und leicht flach drücken. Jeweils zwei Teiglinge aneinander setzen und die Oberfläche einmal der Länge nach einschneiden. Anschließend die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten auf bemehlte Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare bringen, bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schnitt nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping:	Mischung aus Dinkelmehl und MEIN BUCHWEIZEN (1:1)
Stückgare:	Gärunterbrechung oder Gärverzögerung
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 - 22 Minuten

Bezeichnung: Buchweizenkleingebäck

BUCHWEIZEN- BÜRLIS





**BUCHWEIZEN-
WALNUSS-
SPITZBRÖTCHEN/
-KRUSTE**

Quellstück:

Roggenschrot, fein-mittel	0,700 kg
Leinsamen	0,400 kg
Wasser (ca. 40 °C)	1,100 l
Gesamtgewicht	2,200 kg

Quellzeit: ca. 1 Stunde

Teig:

Quellstück	2,200 kg
Weizenmehl Type 550	4,900 kg
Grundsauer, TA 160	1,000 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,800 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,350 kg
Walnussbruch	1,000 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Salz	0,090 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,600 l
Gesamtgewicht	19,440 kg

Knetzeit: 8 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 0,100 kg für Buchweizen-
Walnuss-Spitzbrötchen
0,480 kg für Buchweizen-
Walnuss-Kruste

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Buchweizen-Walnuss- Spitzbrötchen
Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und leicht länglich mit spitzen Enden ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, im Topping wälzen und der Länge nach einschneiden. Anschließend die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten auf bemehlte Gärdielen legen und in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare führen und bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schnitt nach oben auf Abziehapparate setzen. Mit Dampf schieben, den man ca. 4 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Verarbeitungshinweise: Buchweizen-Walnuss-Kruste
Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken und mit dem Schluss im Topping wälzen. Danach die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Gärdielen legen und in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag schonend zur Gare führen, bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und auf Abziehapparate setzen. Mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus MEIN BUCHWEIZEN und Roggenmehl (1:1)

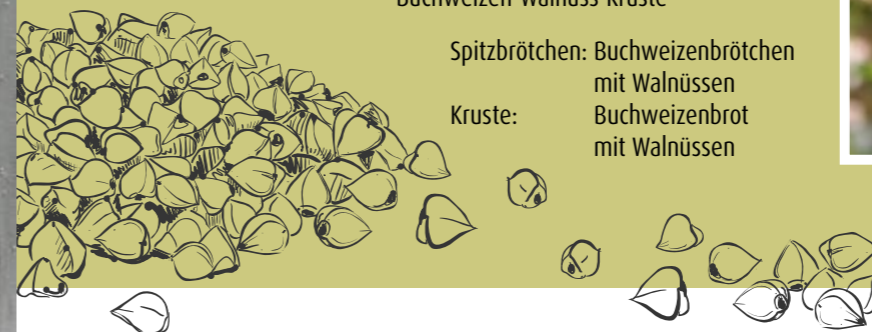
Stückgare: Gärverzögerung

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 22 – 24 Minuten für
Buchweizen-Walnuss-Spitzbrötchen
35 – 40 Minuten für
Buchweizen-Walnuss-Kruste

Spitzbrötchen: Buchweizenbrötchen
mit Walnüssen

Kruste: Buchweizenbrot
mit Walnüssen



BUCHWEIZEN- ZWIRBELBROT

mit LIEVITO MADRE
PURO ATTIVO

MONDO
*Lievito
Madre*



Lievito Madre:

Dinkelmehl Type 630	2,880 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,320 kg
Wasser	1,800 l
Gesamtgewicht	5,000 kg

Knetzeit:	ca. 4 Minuten
Teigtemperatur:	27 - 29 °C*
Stehzeit:	14 - 15 Stunden bei 25 - 28 °C*

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	2,800 kg
MEIN BUCHWEIZEN	4,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,040 kg
Wasser, ca.	5,200 l
Gesamtgewicht	17,240 kg

Knetzeit:	8 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	60 - 70 Minuten
Teigeinlage:	0,400 - 0,500 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig zu rechteckigen Teiglingen der gewünschten Größe abstechen. Die Teigstücke, wenn nötig, leicht auslängen, im Topping wälzen, zweimal verdrehen und auf Abziehapparate setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge mit Dampf schieben, den man ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping:	MEIN BUCHWEIZEN und Dinkelmehl Type 630 (1:1)
Stückgare:	60 - 70 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf
Backzeit:	30 - 40 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Die Teiglinge können auch über Nacht bei 5 - 7 °C geführt werden. Zu beachten ist dabei, dass die Teiglinge bei $\frac{3}{4}$ Gare in die Kälte eingebracht werden. Am nächsten Tag die Teiglinge für 30 - 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren und wie gewohnt backen.

Bezeichnung: Buchweizenbrot mit Sauerteig nach
italienischer Art



Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,500 kg
KARTOFFEL-KRUSTE	1,500 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,600 l

Gesamtgewicht 17,150 kg

Knetzeit: 6 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Teigeinlage: 0,480 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und leicht länglich ausformen. Die Oberfläche befeuchten und im Topping wälzen. Danach mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge der Länge nach einschneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus MEIN BUCHWEIZEN und Sesam (1:1)

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 40 - 45 Minuten

Variante Buchweizen-Kartoffel-Zwiebel-Kruste

0,800 kg Röstzwiebeln mit 0,400 l Wasser einweichen und zum Ende der Knetzeit schonend unter den Teig kneten. Weitere Aufarbeitung wie gewünscht.

Bezeichnung: Buchweizenbrot mit Kartoffelflocken

Variante Buchweizen-Kartoffel-Zwiebel-Kruste:

Bezeichnung: Buchweizenbrot mit Röstzwiebeln und Kartoffelflocken

BUCHWEIZEN KARTOFFEL- KRUSTE/ ZWIEBEL-KRUSTE



BUCHWEIZEN- PEPERONI- KÄSE-KRACHER

Dinkelmehl Type 630	5,400 kg
Grundsauer, TA 160	0,800 kg
MEIN BUCHWEIZEN	3,600 kg
CLASSIC-BAGUETTE	0,500 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,800 l

Peperoni, klein geschnitten*	1,100 kg
SPICY TOPPING*	0,400 kg
Chiliflocken*	0,025 kg
Gesamtgewicht	18,075 kg

* Ca. 2 Minuten vor Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 4 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und die Teiglinge länglich ausformen. Anschließend die Teiglinge befeuchten, im Topping wälzen, auf mit Backpapier belegte Bleche wegsetzen und in die Lagerkälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare bringen und bei $\frac{3}{4}$ Gare mit wenig Dampf schieben.

Topping: 0,600 kg geriebener Gouda
0,600 kg geriebener Emmentaler
0,450 kg SPICY TOPPING
0,450 kg Sesam

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit wenig Dampf

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Bezeichnung: Buchweizenkleingebäck mit Käse, Peperoni und Gewürzen



Rezept für 6 Kuchenbleche à 50 cm Ø bzw. für
11 Bleche à 60 x 20 cm

Dinkelmehl Type 630	2,750 kg
Hartweizengrieß	0,500 kg
MEIN BUCHWEIZEN	1,750 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,125 kg
Butter	0,350 kg
Honig	0,200 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,125 kg
Wasser, ca.	3,100 l
Gesamtgewicht	8,930 kg

Knetzeit:	6 + 4 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teigeinlage:	1,400 kg für Kuchenbleche à 50 cm Ø 0,800 kg für Bleche à 60 x 20 cm
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Frischapfelspalten	2,500 kg
Pflaumenstücke	2,500 kg
Zimt-Zucker	0,500 kg
Butterstreusel	1,800 kg
MELLA-CROCCANTE	1,100 kg

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, leicht rund formen und zur Zwischengare legen. Anschließend auf die gewünschte Blechgröße ausformen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche der Teiglinge mit flüssiger Butter bestreichen und mit den Fingern eindrücken. Anschließend Frischapfelspalten bzw. Pflaumenstücke auflegen, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit Butterstreusel bedecken. Danach MELLA-CROCCANTE gleichmäßig aufstreuen und mit Dampf schieben.

Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	220 °C, leicht fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 22 Minuten für Kuchenbleche à 50 cm Ø ca. 19 Minuten für Bleche à 60 x 20 cm

Allgemeiner Hinweis:

Die Sweet-Focaccia können je nach Saison beliebig mit anderen Früchten belegt werden.

Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Pflaumen und Dinkel, Weizen und Buchweizen

SWEET- FOCACCIA mit Buchweizen

