



Zwei Fans – ein Ziel

Siegfried Brenneis, Handwerksbäcker und Karl Schmitz, SchapfenMühle

URKORN

Mühlensmischung



Back-Weltmeister Siegfried Brenneis und die SchapfenMühle aus Ulm – zwei Vorreiter für den Erhalt und den Einsatz von Urgetreidesorten in der Bäckerei.



Zwei Fans – ein Ziel

Siegfried Brenneis und die SchapfenMühle verfolgen dasselbe Ziel – fast vergessene Urgetreidesorten zu neuem Leben zu erwecken.



Siegfried Brenneis



„Urgetreide“ Buch von Siegfried Brenneis

Hallo,
*ich heiße Siegfried Brenneis, bin gelernter Bäcker- und Konditormeister. Schon seit vielen Jahren beschäftige ich mich mit Urgetreide. Wie es dazu kam, ist schnell erzählt: Als **Back-Weltmeister 2008** konnte ich bei dem beruflichen Wettbewerb viel Neues erfahren und meine handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. So entwickelte sich die Liebe zu alten Getreidesorten, um damit neue Brot- und Kleingebäcksorten zu entwickeln. Für mich ist Urkorngetreide ein absoluter Trend nach naturnah und Tradition. Meine Erfahrungen fasste ich in dem Buch „Urgetreide“ zusammen.*

Die Zeit ist reif!

Mit viel Idealismus und nach vielen Jahren hingebungsvoller Pflege haben Saatzüchter, Landwirte und auch die SchapfenMühle mit dazu beigetragen, fast vergessene Urgetreidesorten zu neuem Leben zu erwecken. Derzeit genießen noch wenige Sorten das Privileg wieder vermehrt und wirtschaftlich angebaut zu werden.

Die vier Urgetreidesorten

Dinkel

Er ist das bekannteste Urgetreide und dem Weizen sehr ähnlich. Dank der vielfältigen Aktivitäten der SchapfenMühle wurde Dinkel wieder „hoffähig“. Er ist heute beliebter denn je und dient als Grundlage für eine Vielzahl von Gebäcken.



Emmer

Diese Urgetreidesorte besitzt ein gutes Nährstoffpotenzial. Durch die Bemühungen der SchapfenMühle in Zusammenarbeit mit der Universität Stuttgart-Hohenheim, Saatzüchtern und Landwirten wird Emmer heute wieder wirtschaftlich angebaut.



Einkorn

Es ist eines der ältesten, kultivierten Urgetreidesorten, ertragsarm und gering backfähig. Geschätzt werden seine Inhaltsstoffe wie Mineralien, Aminosäuren und Antioxidantien (Gelbpigmentanteil).

Waldstaudenroggen

Er wird auch als „Urrogen“ oder „Urkorn“ bezeichnet. Als eines der ältesten noch verfügbaren Urgetreidearten ist er eine unentbehrliche Zutat für das Schapfen „Meine Mühle“ 4-Urkornbrot.



Handwerksbäcker Siegfried Brenneis und Karl Schmitz, SchapfenMühle, bei der Entwicklung der Schapfen „Meine Mühle“ 4-UrKornbrot-Mischung.

Starten Sie mit mir in den Urkornteig

Als begeisterter Fan von Urgetreide weiß ich aus Erfahrung wie die Teige reagieren. Backen wie gewohnt klappt meist nicht so recht. Das Wissen um diese speziellen Getreidesorten, das Gefühl für die Teigbereitung und die Teigreife und handwerkliches Geschick müssen dabei schon zusammen kommen.

Meine Erfahrung mit Urgetreide

Dieses Wissen gebe ich gerne an die Bäckerkollegen weiter. Meine Erfahrung hat gezeigt, dass Qualität und Geschmack von Urgetreide-Backwaren umso besser sind, je länger wir dem Teig Zeit zum Reifen und Ruhen geben, gepaart mit einer traditionellen Teigbereitung und -aufarbeitung.

Perfekte Lösung: Schapfen „Meine Mühle“ 4-UrKornbrot

Die neue Mühlenmischung mit vier Urgetreidesorten kann ich guten Gewissens jedem Handwerksbäcker empfehlen. Ich habe diese Mischung mit Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen und die Rezepte daraus gemeinsam mit der SchapfenMühle entwickelt und erprobt.



Schapfen „Meine Mühle“ 4-UrKornbrot

Die wichtigsten Vorteile

- » Ohne Zusätze wie Backenzyme und Emulgatoren
- » Ohne Zugabe von Weizenmehl und Weizenkleber
- » Ohne Milchprodukte und dadurch vegan

URKORN

Mühenmischung

Schapfen
„Meine Mühle“ Emmer Urkorn

Schapfen
„Meine Mühle“ 4-Urkornbrot

Schapfen
SchwabenKorn



Urkornspezialist SchapfenMühle

„Zum Thema Urkorn und naturnahes Backen haben wir mit unseren Mühenmischungen ein vielfältiges Angebot für Handwerksbäckereien entwickelt, auch für den Feinbackbereich“, so Karl Schmitz, Geschäftsführer für das Bäckergeschäft bei der SchapfenMühle.

„Das nachhaltige Engagement der SchapfenMühle für alte Getreidesorten und die Vielfalt an Urkorn-Mühenmischungen für Bäckereien hat mich voll überzeugt. Ich arbeite gerne mit der SchapfenMühle zusammen“, resümiert Siegfried Brenneis.



4-Urkorn Bierkruste

Rezept-Nr. 100159.2006

Verkehrsbezeichnung: Vierkornbrot aus Dinkel, Emmervollkornmehl und weiteren Urgetreidesorten.

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

47 % Schapfen Dinkelmehl 630
35 % Schapfen „Meine Mühle“ 4-Urkornbrot
10 % Schapfen Emmervollkornmehl
5 % CeralGran Dinkel
3 % Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer

Vorteig

1,000 kg Schapfen Emmervollkornmehl
0,050 kg Waldhonig
0,020 kg Salz
0,010 kg Hefe
1,000 kg Malzbier

2,080 kg Vorteig 1 – 2 Minuten kneten.
Teigtemperatur ca. 23 °C. 1 Stunde im Raum,
danach 16 – 20 Stunden bei ca. 5 °C lagern.

Quellstück

0,500 kg CeralGran Dinkel
1,000 kg Wasser 25 °C

1,500 kg Quellstück 1 – 2 Stunden im Raum (immer wieder durchmischen), danach 16 – 20 Stunden bei ca. 5 °C lagern.

Hauptteig

2,080 kg Vorteig
1,500 kg Quellstück
4,700 kg Schapfen Dinkelmehl Type 630
3,500 kg Schapfen „Meine Mühle“ 4-Urkornbrot
0,300 kg Schapfen „Meine Mühle“ DinkelVollkornsauer
0,230 kg Salz
0,150 kg Hefe
6,000 kg ca. Wasser

18,460 kg (ca.) Gesamtteig

Die ausführliche Rezeptur finden Sie im Internet unter www.schapfenmuehle.de/baeckerhandwerk/produkte/brot-konzentrate/meine-muehle-4-urkornbrot/rezeptur.html oder über nebenstehenden QR-Code. Gerne erhalten Sie weiterführende Informationen auch über Ihren SchapfenMühle-Verkaufsberater.

