REZEPTSAMMLUNG

TRITORDEUM

THE NEW NATURAL CEREAL

EIN NEUES NATÜRLICHES GETREIDE

Tritordeum ist ein neues natürliches Getreide, das aus einer Kreuzung aus Hartweizen (*Triticum durum*) und Wildgerste (*Hordeum chilense*) hervorgeht. Das Getreide ist insbesondere aufgrund seiner guten Nährwerteigenschaften sehr gesund.

- Tritordeum ist **besser bekömmlich als Weizen**, da es einen geringeren Anteil unverdaulicher Proteine hat, die für Glutensensitivität verantwortlich sind.
- Tritordeum hat einen höheren Anteil an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren als Weizen.

Tritordeum ist ein robustes Getreide mit einer hohen Resistenz gegenüber Trockenheit und einigen Pflanzenkrankheiten – die perfekte Voraussetzung für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft. Es wird sowohl im konventionellen als auch im ökologischen Landbau angepflanzt.

Das Getreide, in Form von Mehl oder anderen Lebensmitteln, ist für die Herstellung eines breiten Spektrums an Backwaren geeignet. Die Prdukte stechen insbesondere aufgrund ihres süßlichen und angenehmen Geschmacks, ihres natürlichen Aromas sowie ihrer goldgelben Färbung hervor.

Werfen Sie einen Blick in unsere Rezeptsammlung!

BIO TRITORDEUM BROT

DIREKTE TEIGFÜHRUNG

	%	für 5kg: g
Tritordeum Mehl*	100	3000
Wasser	60	1800
Frische Hefe	2	60
Salz	2	60
Bio Mehl Optimierer (optional)	1	30

Endtemperatur des Teiges 23-25 ºC

1. **Kneten:** Vermengen Sie alle Zutaten in der Knetmaschine. Kneten Sie bei geringer Intensität für 10 Minuten. Kneten Sie bei hoher Intensität für 2 Minuten.

2. **Ruhen:** Lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur für 60 Minuten ruhen.

3. **Formen:** Teilen Sie die Masse in gleich große Teile und formen Sie diese zu runden Laiben. Lassen Sie den Teig weitere 15-20 Minuten ruhen. Formen Sie die Laibe ohne die Luft aus dem Teig zu kneten.

4. **Gären:** Lassen Sie den Teig für 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen oder nutzen Sie eine Gärkammer mit 27 °C und 75% Luftfeuchte.

5. **Backen:** Baken Sie das Brot bei 235 °C in einem Etagenofen. Die Backzeit variiert je nach Größe der Brotlaibe. Geben Sie zu Beginn der Backzeit 3-4 Sekunden Dampf hinzu. Öffnen Sie den Dampfabzug 5-8 Minuten vor Ende der Backzeit.

*Bio Tritordeum Mehl aus Zylindermahlung Type 812

Backzeit
3 STD.

BIO VOLLKORN TRITORDEUM BROT

DIREKTE TEIGFÜHRUNG

	%	für 5kg: g
Tritordeum Mehl*	70	2100
Tritordeum Vollkorn Mehl**	30	900
Wasser	60	1800
Salz	2	60
Frische Hefe	3	90
Bio Mehl Optimierer (optional)	1	30

Endtemperatur des Teiges 23-25 °C

1. **Kneten:** Vermengen Sie alle Zutaten in der Knetmaschine. Kneten Sie bei geringer Intensität für 10 Minuten. Kneten Sie bei hoher Intensität für 2 Minuten.
2. **Ruhen:** Lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur für 60 Minuten ruhen.
3. **Formen:** Teilen Sie die Masse in gleich große Teile und formen Sie diese zu runden Laiben. Lassen Sie den Teig weitere 15-20 Minuten ruhen. Formen Sie die Laibe ohne die Luft aus dem Teig zu kneten.
4. **Gären:** Lassen Sie die Teiglinge für 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen oder nutzen Sie eine Gärkammer mit 27 °C und 75% Luftfeuchte.
5. **Backen:** Baken Sie das Brot bei 235 °C in einem Etagenofen. Die Backzeit variiert je nach Größe der Brotlaibe. Geben Sie zu Beginn der Backzeit 3-4 Sekunden Dampf hinzu. Öffnen Sie den Dampfabzug 5-8 Minuten vor Ende der Backzeit.

*Bio Tritordeum Mehl aus Zylindermahlung Type 812
**Bio Tritordeum VollkornMehl aus Zylindermahlung

BIO TRITORDEUM PIZZA

DIREKTE TEIGFÜHRUNG

	%	für 8kg: g
Tritordeum Mehl*	100	3000
Wasser	55	1650
Salz	20	60
Frische Hefe	3	90
Olivenöl	3	90
Bio Mehl Optimierer (optional)	1	30

Endtemperatur des Teiges 23-28 ºC

1. **Kneten:** Vermengen Sie alle Zutaten in der Knetmaschine (außer Olivenöl). Kneten Sie bei geringer Intensität für 5 Minuten. Fügen Sie das Olivenöl hinzu. Kneten Sie bei geringer Intensität für 5 Minuten. Kneten Sie bei hoher Intensität für 2 Minuten.

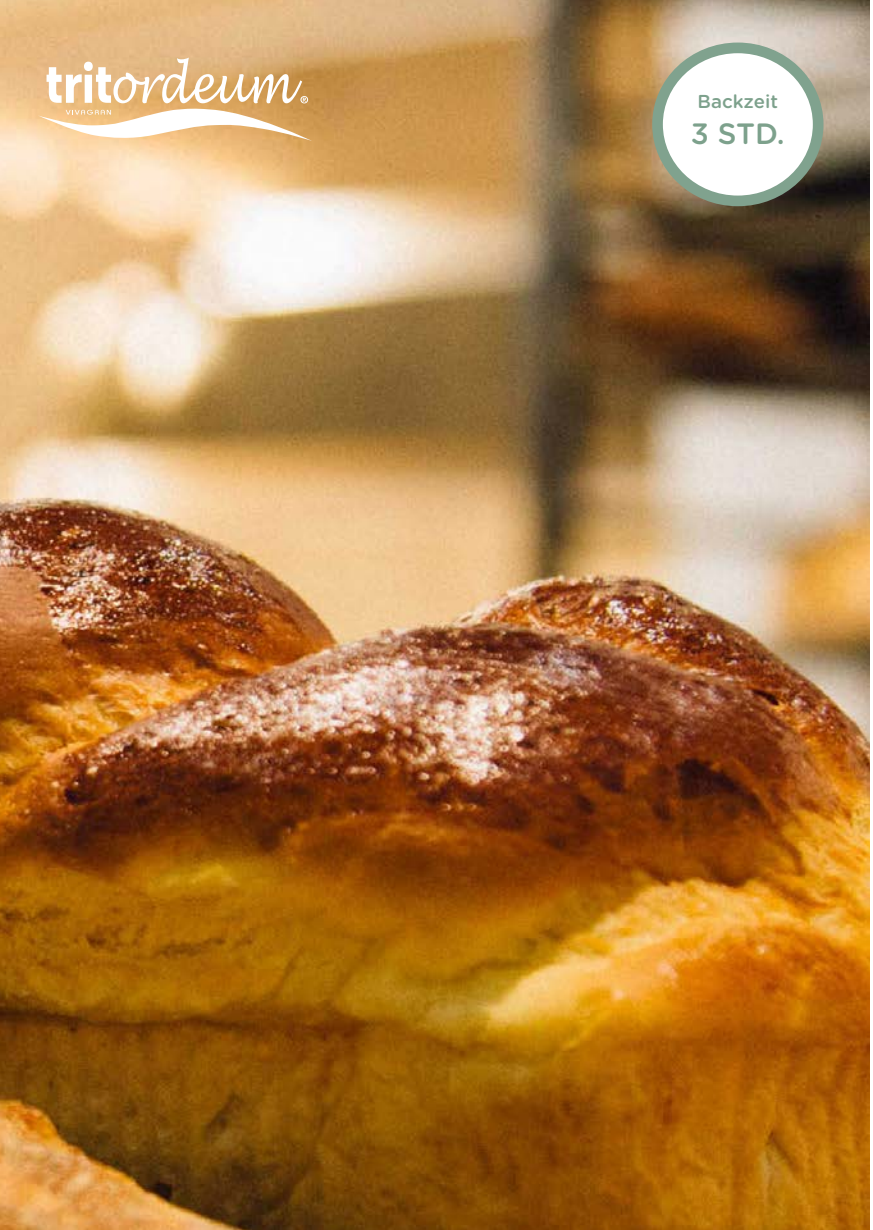
2. **Ruhen:** Lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur für 30 Minuten ruhen.

3. **Formen:** Teilen Sie die Masse in gleich große Stücke und formen Sie diese zu runden Teiglingen. Lassen Sie den Teig weitere 15-20 Minuten ruhen. Formen Sie den Teig zu Pizzaböden.

4. **Zubereitung:** Belegen Sie die Pizza mit Tomatensoße, Käse und anderen Zutaten Ihrer Wahl.

5. **Backen:** Backen Sie die Pizza bei 245 °C in einem Etagenofen. Die Backzeit variiert je nach Größe der Pizza. Geben Sie zu Beginn der Backzeit 3-4 Sekunden Dampf hinzu. Öffnen Sie den Dampfabzug 2-3 Minuten vor Ende der Backzeit.

*Bio Tritordeum Mehl aus Zylindermahlung Type 812



Backzeit
3 STD.

BIO TRITORDEUM BRIOCHE

DIREKTE TEIGFÜHRUNG

	%	für 8kg: g
Tritordeum Mehl*	100	3000
Wasser	50	1500
Salz	2	60
Frische Hefe	5	150
Butter	15	450
Zucker	8	240
Eier	5	150
Bio Mehl Optimierer (optional)	1,5	45

Endtemperatur des Teiges 23-25 ºC

1. **Kneten:** Vermengen Sie alle Zutaten in der Knetmaschine (außer Butter und Hefe). Kneten Sie bei geringer Intensität für 7 Minuten. Fügen Sie Butter und Hefe hinzu. Kneten Sie bei hoher Intensität für 4 Minuten.

2. **Ruhen:** Lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur für 10 Minuten ruhen.

3. **Formen:** Teilen Sie die Masse in gleich große Teile und formen Sie diese zu runden Laiben. Lassen Sie den Teig weitere 15-20 Minuten ruhen. Bringen Sie die Laibe in gewünschte Form.

4. **Gären:** Lassen Sie die Brioche für 90 Minuten bei Zimmertemperatur gehen oder nutzen Sie eine Gärkammer mit 30 °C und 75% Luftfeuchte.

5. **Backen:** Backen Sie die Brioche bei 190 °C. Die Backzeit variiert je nach Größe der Teiglinge. Geben Sie zu Beginn der Backzeit 3-4 Sekunden Dampf hinzu. Öffnen Sie den Dampfabzug 5-8 Minuten vor Ende der Backzeit.

*Bio Tritordeum Mehl aus Zylindermahlung Type 812

TRITORDEUM SAUERTEIG

	%	g
Tritordeum Vollkorn Mehl aus ökologischem Anbau	100	3000
Wasser	100	3000

1. **TAG 1**
   Vermengen Sie die Zutaten und lassen Sie die Masse bei 20 °C gehen.

2. **TAG 2 und 3**
   Verrühren Sie den Teig einmal täglich und lassen Sie ihn weiterhin ruhen.

3. **TAG 4**
   Frischen Sie die Mischung mit Tritordeum Vollkorn Mehl und Wasser in den gleichen Proportionen wie Tag 1 auf.

4. **TAG 5 und 6**
   Verrühren Sie den Teig einmal täglich und lassen Sie ihn weiter ruhen.

5. **TAG 7**
   Ihr Sauerteig ist fertig und kann verwendet werden.

TIPPS UND TRICKS

Um das beste Ergebnis zu erzielen...

• Kneten Sie kurz und auf geringer Intensität um zu vermeiden, dass die Glutenstruktur des Teiges aufgebrochen wird, die bei Tritordeum fragiler ist als bei herkömmlichem Weizen.

• Arbeiten Sie mit einem hohen Wasseranteil des Teiges und langen Ruhephasen, um eine offene Krumenstruktur zu erzielen.

• Damit sich die Aromen voll entfalten können, wird das Arbeiten mit einer Langzeitteigführung bei geringer Temperatur empfohlen.

• Backen Sie in industriellen Steinöfen bei hoher Temperatur zu Beginn der Backzeit, um eine offene Krume und eine knusprige Kruste zu erzielen.

• Lassen Sie das Ergebnis an einem gut durchlüfteten und trockenen Platz auskühlen.

Um das Rezept zu verfeinern...

• Fügen Sie Ihren Rezepten Tritordeum Sauerteig hinzu.

• Verwenden Sie Vollkornmehl in Ihrem Sauerteig um eine bessere Säure und ein volleres Aroma zu gewährleisten.

• Fügen Sie Ihrem Teig Samen, Flocken, getrocknete Früchte oder gekeimtes Getreide hinzu, um dem Brot mehr Textur zu verleihen.

• Geben Sie andere Zutaten hinzu, um den Geschmack zu verbessern: geröstetes Mehl (1-2%), gemälztes Mehl (0,5-1%), Keimmehl (1-2%).

• Mischen Sie zylinder- und steingemahlenes Mehl, um den Geschmack zu verbessern.

• Fügen Sie Brotverbesserer hinzu, um Ihren Teig stabil zu machen und das Brotvolumen zu steigern.

ZUTATEN, DIE BEREITS VERFÜGBAR SIND

Trockensauerteig

Kleie

Grieß

Flocken

Erhältlich bei:

GUT ROSENKRANTZ
HANDELSGESELLSCHAFT FÜR NATURPRODUKTE MBH

www.tritordeum.com

/tritordeum /tritordeum /tritordeum

agrasys

tritordeum®
VIVAGRAN