



# Ruchmehl Weizen CL

Für Trendprodukte mit rustikaler Optik und ausgeprägtem Geschmack

[www.plange.de](http://www.plange.de)

**Plange** 





## Höhere Wertschöpfung mit außergewöhnlichen Backspezialitäten

In der Schweiz backt man vielerlei Rustikales traditionell mit Ruchmehl – einem Mehl zwischen Weißmehl und Vollkornmehl. Bei der Vermahlung werden auch die äußeren Randschichten des Weizenkorns mit verarbeitet, so enthält es mehr Mineral-, Ballast- und Eiweißstoffe als Weißmehl oder Halbweißmehl. Ruchmehl eignet sich hervorragend, um sich durch hauseigene Backspezialitäten vom Wettbewerb abzuheben und eine höhere Wertschöpfung zu erzielen: Die Gebäcke fallen durch ihre rustikale Optik, saftige Krume sowie kräftige Kruste auf.

Das Getreide für Plange Ruchmehl Weizen CL wird speziell und schonend vermahlen, sodass die charakteristischen Kornbestandteile im Mehl enthalten bleiben. Die mit Plange Ruchmehl Weizen CL hergestellten Backwaren entsprechen den Anforderungen für eine Clean-Label-Kennzeichnung.

### Vorteile bei der Teigverarbeitung:

- vielseitig einsetzbar ohne und mit hauseigenen Vorteigen oder Poolish
- flexibel in der Teigführung: direkt oder über Kühlung
- zuverlässige Backergebnisse durch optimale Abstimmung von hochwertigen Zutaten und Malzen auf das Mehl

### Das schätzen Ihre Kunden:

- rustikale Backwaren mit kräftiger Kruste
- grobporige, saftige, dunkle Krume
- bäckereitypischer Geschmack durch hauseigene Vorteige/Poolish
- optimale Frischhaltung durch hohe Wasseraufnahme der Teige
- deklarationsfrei



Mit Polish

## Ruchmehl Laibli

Rezept für 22 Brote à 750 g

### Rezept Polish

Plange Ruchmehl Weizen CL	3,000 kg
Hefe	0,005 kg
Wasser	3,300 kg
<b>Gesamt</b>	<b>6,305 kg</b>

*aus allen Zutaten einen Polish herstellen und bei ca. 18 °C über Nacht lagern*

### Rezept Brotteig

Polish	6,305 kg
Plange Ruchmehl Weizen CL	6,500 kg
Roggenmehl Type 1150	0,500 kg
Meersalz (Speisesalz), ca.	0,260 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	5,900 kg
<b>Gesamt</b>	<b>19,615 kg</b>

*aus allen Zutaten einen weichen Brotteig herstellen*

### Verarbeitungshinweise

- Nach der Teigbereitung in einer geölten Wanne lagern, nach ca. 30 Minuten vorsichtig zusammenlegen.
- Nach der Teigruhe Stücke zu 890 g auswiegen, vorsichtig rund aufarbeiten, in Plange Ruchmehl Weizen CL wälzen und auf gestaubte Abzieher legen.
- Ca. 20–30 Minuten reifen lassen, über Kreuz einschneiden, den Ofen etwas vorschwaden, einschieben, nach 1 Minute kräftig nachschwaden, die letzten 25 Minuten mit offenem Zug.

### Backtechnik

**Knetzeit Spirale:** 8 + 12 Min.

**Teigtemperatur:** 26–28 °C

**Teigruhe:** 60–90 Min. bei Raumtemperatur

**Backtemperatur:** 270 °C (30 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C, die letzten 10 Min. ansteigend auf 240 °C

**Backzeit:** ca. 55 Min.



## Ruchmehl Gewürzkrustli

Rezept für ca. 65 Gebäcke à 250 g

### Rezept Brotteig

Plange Ruchmehl Weizen CL	6,000 kg
Plange Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
Grundsauerteig, Roggen (TA 180)	2,700 kg
Meersalz (Speisesalz), ca.	0,250 kg
Brotgewürz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	9,200 kg
<b>Gesamt</b>	<b>21,000 kg</b>

*aus allen Zutaten einen weichen Brotteig herstellen*

### Verarbeitungshinweise

- Nach der Teigruhe Stücke zu 320 g abwiegen.
- Locker rund aufarbeiten, in Plange Ruchmehl Weizen CL wälzen, immer zwei Teiglinge mit dem Schluss nach oben aneinander auf Abzieher setzen und auf Gare stellen.
- Bei knapp 1/2-Gare den Ofen etwas vorschwaden, einschieben und nach ca. 60 Sek. kräftig nachschwaden.

### Backtechnik

**Knetzeit Spirale:** ca. 8 + 5 Min.

**Teigtemperatur:** 28 °C

**Teigruhe:** 45 Min. bei Raumtemperatur

**Backtemperatur:** 270 °C (30 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C, die letzten 20 Min. ansteigend auf 240 °C

**Backzeit:** ca. 55 Min.



## Ruchmehl Grundrezept

### Rezept für 34 Brote à 500 g

#### Rezept Brotteig

Plange Ruchmehl Weizen CL	10,000 kg
Meersalz (Speisesalz), ca.	0,220 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	9,000 kg
<b>Gesamt</b>	<b>19,320 kg</b>

*aus allen Zutaten einen weichen Brotteig herstellen*

#### Backtechnik

**Knetzeit Spirale:** ca. 8 + 12 Min.

**Teigtemperatur:** 27 °C

**Teigruhe:** 60–90 Min. bei Raumtemperatur,

**Backtemperatur:** 270 °C (30 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C, die letzten 10 Min. ansteigend auf 240 °C

**Backzeit:** ca. 55 Min.

#### Verarbeitungshinweise

- Nach der Teigruhe Stücke zu 560 g auswiegen, etwas vorlängen, kurz ruhen lassen.
- Locker rund aufarbeiten, Plange Ruchmehl Weizen CL wälzen und auf Gare stellen.
- Bei knapp 3/4-Gare auf Abzieher wenden, den Ofen etwas vorschwaden, einschieben, nach einer Minute kräftig nachschwaden, die letzten 25 Minuten mit offenem Zug.

#### **Hinweis zur Knetung**

Die Teigbereitung lässt sich durch ein einfaches Verfahren verkürzen: Sie starten die Knetung mit 7,500 kg Wasser. Bei einer Teigtemperatur von ca. 26 °C (diese sollte nach ungefähr 4 Minuten im Schnellgang erreicht sein) kann das restliche Wasser zugegeben werden. Wenn dieses homogen untergearbeitet ist, beginnt die Teigruhe.



## Verarbeitungshinweise

- Nach der Teigruhe Ballen zu 2.250 g abwägen und rund wirken.
- Erneut 10 Min. ruhen lassen.
- Eckig abpressen, zu Schlussbrötchen aufarbeiten, einseitig spitzwirken, in Plange Ruchmehl Weizen CL wälzen und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen, die letzten 3 Minuten mit geöffnetem Zug.

## Rezept-Variante: Ruchmehl Bürli – Körnerkönig

### Rezept Quellstück

Plange BelDekor Sechser CL	2,000 kg
Wasser (min. 50 °C)	2,000 kg
<b>Gesamt</b>	<b>4,000 kg</b>

*Aus allen Zutaten ein Quellstück herstellen und über Nacht lagern. Quellstück mit den weiteren Teigzutaten zu einem Bürliteig kneten. Nach der Ballengare eckig abpressen, befeuchten und in Plange BelDekor Sechser CL wälzen. Die weitere Verarbeitung erfolgt wie oben beschrieben.*

## Rezept-Variante: Ruchmehl-Bürli – vital

### Rezept Quellstück

Kürbiskerne	1,300 kg
Leinsaat	0,500 kg
Wasser (min. 50 °C)	1,800 kg
<b>Gesamt</b>	<b>3,600 kg</b>

*Aus allen Zutaten ein Quellstück herstellen und über Nacht lagern. Quellstück mit den weiteren Teigzutaten zu einem Bürliteig kneten. Nach der Ballengare eckig abpressen, befeuchten und in Sesam/Kürbiskernen wälzen. Die weitere Verarbeitung erfolgt wie oben beschrieben.*

## Backtechnik

**Knetzeit Spirale:** ca. 6 + 9 Min.

**Teigtemperatur:** 27 °C

**Teigruhe:** 10 Min.

**Ballengare:** 10 Min.

**Backtemperatur:** 240 °C (Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 20 Min.

## Ruchmehl Bürli – rustikal

Rezept für ca. 240 Bürli à 70 g

### Rezept Bürliteig

Plange Ruchmehl Weizen CL	10,000 kg
Plange BrötchenCool Expert	0,200 kg
Meersalz (Speisesalz), ca.	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Butter (Margarine)	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,120 kg</b>

*aus allen Zutaten einen Bürliteig kneten*



## Ruchmehl Zwirbelstängli

Rezept für ca. 60 Zwirbelstangen à 250 g

### Rezept Poolish

Plange Ruchmehl Weizen CL	2,500 kg
Hefe	0,003 kg
Wasser	3,000 kg
<b>Gesamt</b>	<b>5,503 kg</b>

*aus allen Zutaten einen Poolish herstellen und bei ca. 18 °C über Nacht lagern*

### Rezept Brotteig

Poolish	5,503 kg
Plange Ruchmehl Weizen CL	7,500 kg
Meersalz (Speisesalz), ca.	0,220 kg
Hefe	0,080 kg
Wasser, ca.	6,600 kg
<b>Gesamt</b>	<b>19,903 kg</b>

*aus allen Zutaten einen weichen Brotteig herstellen und auf 4 gefettete Wannen verteilen*

### Verarbeitungshinweise

- Nach der Teigruhe auf einen mit Plange Ruchmehl Weizen CL bemehlten Tisch stürzen, die Teigoberfläche ebenfalls mit Ruchmehl besieben, den Teig gerade ziehen und in 15 gleiche Stücke einteilen (3 x 5 Stücke zu 325 g).
- Teiglinge zu Zwirbelstangen aufarbeiten und aufsetzen.
- Den Ofen etwas vorschwaden, einschieben, nach einer Minute kräftig nachschwaden, die letzten 25 Minuten mit offenem Zug.

### Rezept-Variante: Ruchmehl-Zwirbelstange pikant

Paprika, in Öl	1,500 kg
Oliven, Scheiben, grün	1,500 kg
<b>Gesamt</b>	<b>3,000 kg</b>

*In den weichen Brotteig Paprika und Oliven unterlaufen lassen, die weitere Verarbeitung erfolgt wie oben beschrieben. Als Dekor Sesam aufstreuen.*

### Backtechnik

**Knetzeit Spirale:** 8 + 12 Min.

**Teigtemperatur:** 26 – 28 °C

**Teigruhe:** 120 Min. bei Raumtemperatur

**Backtemperatur:** 260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 230 °C, die letzten 10 Minuten ansteigend auf 240 °C

**Backzeit:** ca. 35 Min.

**GEORG PLANGE**

ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG  
Hansastraße 6-8  
D-41460 Neuss

Telefon: +49 21 31 27 95-0

Fax: +49 21 31 27 95-3 58

E-Mail: [kontakt@plange.de](mailto:kontakt@plange.de)

[www.plange.de](http://www.plange.de)

**Plange** 