

PUR[®]
PUR



PurPur[®] Mix

backaldrin[®]

PurPur[®] Mix

PurPur-Weizen - über Jahrhunderte fast vergessen, seit einigen Jahren erlebt die purpurne Getreidesorte ein Comeback.

Der Purpurweizen ist ebenso alt wie die ältesten Weizensorten. Er gelangte aber über viele Jahrhunderte in Vergessenheit, da man vorwiegend an hellen Weizensorten für helle Gebäcke interessiert war. Nur in einigen Gebieten Südamerikas und Neuseeland wurden diese ursprünglichen Weizensorten noch angebaut. Die Wiederentdeckung des Purpurweizens war einerseits für die Forschung und Züchtung aus Gründen der genetischen Vielfalt von großem Interesse, andererseits steckt, wie man heute weiß, noch viel mehr hinter der purpurnen Farbe die diesen Sorten den prägenden Namen gegeben hat.



PurPur-Weizenkorn



Weizenkorn

Die ungewöhnliche Farbe wird durch einen bestimmten Inhaltsstoff hervorgerufen und zwar durch Anthocyane. Diese zählen zu der großen Gruppe der Flavone. Flavone sind in vielen Pflanzen enthalten und standen in jüngster Vergangenheit im Interesse der Wissenschaft, denn sie werden zu den sekundären Pflanzeninhaltsstoffen gezählt. Anthocyane sind hauptsächlich in den Randschichten des Kornes enthalten, welche dem Korn die unverkennbare Farbe verleihen. Diese äußeren Unterschiede in der Farbe haben großen Einfluss auf die „inneren“ Eigenschaften des Weizens in Bezug auf unsere Ernährung. Die auffällig purpurne Färbung und wertvolle Inhaltsstoffe machen den PurPur-Weizen zu einem bemerkenswerten Getreide. Beim Backen entfaltet PurPur-Weizen einen kräftig würzigen Geschmack. Brot und Gebäck halten sich lange frisch und saftig.



PurPur[®] Vollkornbrot

PurPur[®] Vollkornbrot enthält wertvolle Zutaten wie, Purpurweizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Roggensauerteig, Sojaschrot, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Walnüsse. Es zeichnet sich durch seinen mild-aromatischen Geschmack, die zart-weiche Krume mit gleichmäßig schöner Porung und eine besondere Saftigkeit aus. Dieses geschmackvolle Vollkornbrot ist auch nach 2 Tagen noch frisch wie aus dem Backofen!



PurPur® Vollkornbrot

Rezept BR-1047



Teig:

10,000 kg	PurPur® Mix (2339)
8,000 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
<u>18,200 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam 2 – 3 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	29 – 30 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Teigeinlage:	0,580 kg
Backtemperatur:	250 °C fallend
Backzeit:	40 – 45 Minuten

Tipp

Kann auch als Kastenbrot
aufgearbeitet werden
(1,2 Liter-Kastenform).

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach Teigruhe zu Laiben formen und mit Schluss nach unten, stark bemehlt in Körbchen setzen. Mit guter Gare auf Abzieher stürzen - kurz entspannen lassen. Anschließend mit Schwaden bei geschlossenem Zug kräftig backen.

Zum Herstellungsvideo:



PurPur[®] Leinsamenbrot

Rezept BR-1054



Quellstück:

0,625 kg	Leinsamen
0,625 kg	Wasser
<u>1,250 kg</u>	Quellstück (Stehzeit: 1 Stunde)

Teig:

1,250 kg	Quellstück
5,000 kg	PurPur[®] Mix (2339)
1,250 kg	Roggenmehl T 960 / 997
4,200 kg	Wasser (ca.)
0,050 kg	Salz
0,125 kg	Hefe
0,065 kg	BAS hell (1251)
0,500 kg	Speisetopfen (20 % F.i.T.)
<u>12,440 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	3 – 5 Minuten langsam 2 – 4 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	29 – 30 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Teigeinlage:	0,500 kg (1,2 Liter-Form)
Backtemperatur:	240 – 250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	45 – 50 Minuten

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach Teigruhe Teigstücke auswiegen, lang formen, befeuchten, in **Sonnenblumenkernen** (1664) rollen und in Backkästen geben. Anschließend der Länge nach einschneiden und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Zug öffnen und bei fallender Temperatur gut backen.

Bestreuung:

0,075 kg **Sonnenblumenkerne** (1664)

Tipp

Für die besondere Note empfehlen wir eine Zugabe von 2 % Schnittlauch auf das Gesamtmehl.



PurPur® Ciabatta

Rezept BR-1052

Teig:

5,000 kg	PurPur® Mix (2339)
5,000 kg	Weizenmehl T 550 / 700
8,000 kg	Wasser (ca.)
0,250 kg	Frischhefe
0,120 kg	Salz
0,150 kg	Frigomalt (2037)
0,200 kg	Olivenöl
<u>18,720 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	3 – 5 Minuten langsam 8 – 10 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	23 – 24 °C
Teigruhe:	120 – 240 Minuten
Teigeinlage:	0,070 – 0,300 kg
Backtemperatur:	240 – 250 °C
Backzeit:	20 – 45 Minuten

Tipp

Bei Verwendung von
Frigomalt II (2088) anstatt
Frigomalt (2037) Menge
auf 0,100 kg reduzieren.

Herstellung:

Zutaten zu einem sehr weichen Teig kneten. Teig zugedeckt in einer Plastikwanne ruhen lassen. Nach der Teigruhe Teig auf einem mit Roggenmehl bemehlten Tisch setzen. Oberfläche ebenso mit Roggenmehl bemehlen. Mit einer Teigkarte gewünschte Teigstücke abstechen, in Roggenmehl rollen und auf Abzieher setzen. Für ca. 45 Minuten auf Gare stellen und anschließend mit Schwaden backen. Zug nach ca. 10 Minuten öffnen und knusprig backen.



Tipp

Für mehr Aroma und die adventliche Geschmacksnote können 0,030 kg Zimt und 0,020 kg Anis gemahlen zugesetzt werden.

PurPur[®] Advent-Brot

Rezept BR-5010

Teig:

10,000 kg	PurPur[®] Mix (2339)
8,600 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
0,300 kg	Honig
0,500 kg	Mandeln (geschält, halbiert)
1,000 kg	Haselnüsse (geschält, ganz)
1,000 kg	Sonnenblumenkerne (1664)
<u>21,600 kg</u>	Teig

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Mandeln, Haselnüsse und **Sonnenblumenkerne** (1664) am Ende der Knetzeit hinzugeben. Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rundwirken und zu kurzen Wecken formen. Anschließend in Körbchen setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate oder Bleche stürzen und mit Schwaden schieben. Züge nach 2 – 3 Minuten öffnen und bei fallender Backtemperatur gut backen.

Aufarbeitung:

Knetzeit:	5 – 6 Minuten langsam 5 – 6 Minuten schnell
Teigtemperatur:	28 – 30 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Teigeinlage:	0,580 kg
Backtemperatur:	240 – 250 °C fallend
Backzeit:	45 – 50 Minuten



Tipp

TK - Karotten auf Raumtemperatur temperieren (nicht mit Wasser über 30 °C abspülen).

PurPur[®] Karottino Brot

Rezept BR-1098

Teig:

6,000 kg	PurPur[®]Mix (2339)
2,500 kg	Roggenmehl T 997 / 960
1,500 kg	Weizenmehl T 550 / 700
6,600 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
0,110 kg	Salz
0,130 kg	BAS hell (1251)
1,000 kg	Joghurt
3,000 kg	TK-Karotten gestiftelt
1,000 kg	Sonnenblumenkerne (1664)
<u>22,040 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	5 – 6 Minuten langsam 3 – 5 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	28 – 30 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Teigeinlage:	0,850 kg (Sechseck-Form)
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	45 – 50 Minuten

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Karotten am Ende der Knetzeit hinzugeben. Nach Teigruhe, Teigstücke auswiegen und zu Laiben formen. Oberfläche befeuchten, in Bestreung tauchen, mit leichtem Andrücken in Backform setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Zug öffnen und bei fallender Temperatur gut backen.

Bestreung:

Sesam und gehackte Kürbiskerne (1:1).

PurPur® Karottino Gebäck

Rezept WG-3062



Tipp
Bei Verwendung von **Frigomalt II (2088)** anstatt **Frigomalt (2037)** Menge auf 0,200 kg reduzieren.



Teig:

5,000 kg	PurPur® Mix (2339)
4,000 kg	Weizenmehl T 550 / 700
1,000 kg	Roggenmehl T 997 / 960
5,500 kg	Wasser (ca.)
0,400 kg	Hefe
0,120 kg	Salz
0,300 kg	Frigomalt (2037)
3,000 kg	Karottenwürfel
1,000 kg	Joghurt
1,000 kg	Sonnenblumenkerne (1664)
<u>21,320 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	4 – 6 Minuten langsam 4 – 6 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	5 – 10 Minuten
Teigeinlage:	0,080 kg / Stück
Backtemperatur:	240 – 250 °C fallend
Backzeit:	17 – 18 Minuten

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Karottenwürfel nach Knetende im langsamen Gang untermischen. Nach Teigruhe Ballen/Pressen abwiegen, Oberfläche leicht stauben und abpressen (nicht schleifen). Abgepresste Teigstücke mit Wasser benetzen, in Bestreung drücken und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden gut backen.

Bestreung:

Sesam und gehackte Kürbiskerne (1:1).

PurPur® Kleingebäck

Rezept BR-3025



Tipp

Bei Verwendung von **Frigomalt (2037)** anstatt **Frigomalt II (2088)** Menge auf 0,200 kg reduzieren.

Teig:

5,000 kg	PurPur®Mix (2339)
5,000 kg	Weizenmehl T 550 / 700
5,800 kg	Wasser (ca.)
0,400 kg	Hefe
0,120 kg	Salz
0,100 kg	AromaMalz (1101)
0,300 kg	Frigomalt (2037)
0,200 kg	Margarine
<u>16,920 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam 6 – 8 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 27° C
Teigruhe:	5 – 10 Minuten
Teigeinlage:	2,400 kg (30-teilige Presse)
Ofentemperatur:	240 – 250° C
Backzeit:	17 – 18 Minuten

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rundwirken, formen und auf Gare stellen. Für optimales Gärverhalten soll die Gärraumtemperatur der Teigtemperatur angepasst sein. Bei guter Gare backen.

PurPur® Riegel

Rezept WG-3024 INT

Teig:

5,000 kg	PurPur® Mix (2339)
2,500 kg	Weizenmehl T 550 / 700
2,500 kg	Roggenmehl T 997 / 960
6,500 kg	Wasser (ca.)
0,350 kg	Hefe
0,120 kg	Salz
0,500 kg	Butter
0,300 kg	Frigomalt (2037)
2,000 kg	Walnüsse
2,000 kg	Korinthen / Rosinen
0,020 kg	Zimt
<u>21,790 kg</u>	Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit:	3 – 5 Minuten langsam 4 – 6 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	5 – 10 Minuten
Teigeinlage:	0,050 – 0,060 kg
Backtemperatur:	220 – 230 °C fallend
Backzeit:	8 – 10 Minuten

Herstellung:

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Walnüsse und Korinthen / Rosinen nach Knetende im langsamen Gang untermischen. Nach Teigruhe Teig 1 cm stark ausrollen, in 12 x 3 cm breite Streifen teilen, mit Vollei abstreichen, in Bestreung tauchen und auf Gare stellen. Bei guter Gare mit wenig Schwaden kurz backen.

Bestreung:

0,600 kg	Sesam
0,300 kg	Mandeln (gehobelt)
0,300 kg	Krokant
0,300 kg	Hagelzucker
<u>1,500 kg</u>	Bestreung

Tipp

Bei Verwendung von **Frigomalt II** (2088) anstatt **Frigomalt** (2037) Menge auf 0,200 kg reduzieren.



A collage of various breads, including round loaves, braided rolls, and long loaves, some topped with seeds like sesame and poppy.

PurPur® Mix

Produktinformation

Artikel Nummer: 2339

Verpackung: 25 kg Papiersack

- Produktvorteile:**
- Purpurweizen – das neue und gleichzeitig traditionsreiche Korn bringt interessante Abwechslung in die Auswahl sonst üblicher Getreidesorten.
 - Purpurweizen enthält rund 10 Mal so viele Anthocyane (sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe*) als herkömmliche Weizensorten.
 - Zahlreiche Rezeptideen mit nur einem Mix.
 - Ausgezeichnete Backeigenschaften.
 - PurPur®-Backwaren zeichnen sich durch eine lange Verzehrfrische aus.

* Dr. Bernhard Watzl, Dr. Karlis Briviba, Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Ernährungs-Umschau 49 (2002), Heft 4, Seite 148 ff.

A collage of various breads, including round loaves, braided rolls, and long loaves, some topped with seeds like sesame and poppy.

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.