



LES MOULINS DU
val dieu



„Ihr Brot aus
unserem Mehl“

„Mehl aus unserer Region für
Ihre Brote - das ist genau unser Ding!“



*Benoit Brouwers und Benoit Tyberghein
(Inhaber der belgischen Mühle Val-Dieu)*



Unsere Mühle Val-Dieu in Hombourg, einem Dorf am Dreiländerpunkt Deutschland, Holland und Belgien, hat eine lange Tradition. Sie ist eine der letzten handwerklich betriebenen und unternehmergeführten Mühlen in der hügeligen sehr fruchtbaren Wallonie in Belgien.



Getreidepartien kommen aus der nachhaltigen regenerativen Landwirtschaft unserer Region. Wir kennen unsere Landwirte persönlich und arbeiten bereits in der Phase des Anbaus mit ihnen eng zusammen. Die Getreidesorten werden von partnerschaftlichen Bäckereien getestet und nach ihrer technologischen Qualität und Nachhaltigkeit für die Aussaat ausgewählt.



Die Bauern liefern ihre Ernte direkt an unsere Mühle. Das gibt uns maximale Sicherheit, unserem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Durch das vertrauensvolle Verhältnis zu unseren Partnern kann der Schutz unserer Umwelt und der Getreidefelder unseres regionalen Erbes sichergestellt werden.

„Sie erhalten von uns sichere
Qualität zu fairen Preisen.“



*In einer Zeit explodierender
Energie- und Rohstoff-
preise können wir einen
effizienten, rentablen und
stabilisierenden Beitrag
durch Regionalität
leisten.*

Mit großer Leidenschaft
entwickeln wir Mischungen
für gesunde regionale
Spezialitäten, die Bäckereien
Alleinstellungen ermöglichen.

Bei allen hier vorgestellten
Rezepturen handelt es sich
um Vorschläge für Sie, die
den individuellen Betriebs-
erfordernissen angepasst
werden sollten!

*Einige dieser Produkte sind
auch sehr gut für die Bröt-
chenherstellung geeignet.*



Unsere Produktion umfasst
Weißmehl, Vollkornmehl sowie
Mehl- und Saatenmischungen.

*Geben Sie Ihrem Brot eine individuelle Optik - machen
Sie etwas Eigenes aus unserer Vormischung!*



Für spezielle Fragen und Anliegen der
Kunden steht der Val-Dieu-Backmeister
mit Rat und Tat auch bei Ihnen vor Ort
zur Verfügung



TRADITION

Baguette

Mehl zur Herstellung traditioneller Baguettes nach französischem Vorbild, mit perfekter Krume und außergewöhnlichem Geschmack



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Baguette Tradition	10,000 kg
Wasser	6,800 Liter (davon 200g im 2. Knetgang zugeben)
Salz	180 g (bis max.220g)
Weizenvorteig (Poolish)	1,000 kg
Hefe	120 g

Aus Mehl und 6 ltr. Wasser einen Autolyseteig herstellen und ca. 60 Minuten stehen lassen. Die Hefe mit dem Restwasser aufschlemmen und mit den restlichen Zutaten einen glatten Teig herstellen:

Knetzeit:	8 Minuten 1. Gang 1 Minute im Schnellgang
-----------	--

Den Teig in eine geölte Wanne geben und über Nacht bei 3 – 4°C im Kühlraum ruhen lassen; zwischendurch 1x aufziehen (falten).

Aufarbeitung:

Die Teigstücke á ca. 360 g abwiegen und nochmal 40 Minuten ruhen lassen; die Teiglinge dann zu Baguettes aufarbeiten und nochmal 60 Minuten bei Raumtemperatur garen lassen. Vor dem Backen 3 bis 4x schräg einschneiden.

Backen:

Backtemperatur:	260°C mit Dampf, fallend auf 245°C
Backzeit:	ca. 22 Minuten

EDELWEISS

Dinkel-Weizenvollkornbrot

Mehl zur Herstellung von hochwertigen Dinkel-Vollkornbrotten mit Sonnenblumenkernen, Weizen- und Kartoffelflocken sowie Roggensauerteig; besonders ballaststoffreich



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Edelweiss	10,000 kg
Wasser	7,000 Liter
Salz	0,200 Kg
Hefe	0,300 kg

Knetzeit:	15 Minuten 1. Gang
Teigtemperatur:	28°C
Teigruhe:	30 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken á 650g (oder gewünschte Einwaage) abwiegen, zu Kastenbrotten aufarbeiten und in die gewünschten Formen einlegen. Die Oberfläche mit Dinkelmehl besieben und auf Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Stückgare mit etwas Schwadenzugabe schieben und nach 2 Minuten den Zug ziehen.

Backen:

Backtemperatur:	260°C fallend auf 220°C
Backzeit:	ca. 45 Minuten (Kerntemperatur 98°C)

NORVEGIEN

Weizenmischbrot

Nach skandinavischem Vorbild,
reich an Saaten mit leicht
malzigem Geschmack



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Norvegien	3,500 kg
WM 550	4,600 kg
RM 1150	1,400 kg
Paniermehl	0,600 kg
Speisequark	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	5,800 Liter
Knetzeit:	4 Minuten 1. Gang und 4 Minuten im 2. Gang einen Teil des Schütt- wassers erst im 2. Knetgang zugeben
Teigtemperatur:	27-28°C
Teigruhe:	20 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in Stücke á 850g abwiegen (oder nach Wunsch) und rundwirken; nochmals eine Teigruhe von 30 Minuten geben. Anschließend lang wirken, die Oberfläche anfeuchten und in der Saatenmischung wälzen und in Gärgutträger legen mit dem Schluss nach oben.

Backen:

Backtemperatur:	250°C fallend auf 210°C, mit Dampf, nach 2 Minuten Zug ziehen
Backzeit:	ca. 45 Minuten

LA REINES DES PRES

Dinkel-Weizenmischbrot

La Reines des Pres = die Königin der Felder! - und so ist auch das Brot; ein kräftiges Roggen-Dinkel-mischbrot mit ausgeprägtem Geschmack, das jedes Sortiment bereichert



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
La Reines des Pres	10,000 kg
Roggenmehl 1150	8,000 kg
Grundsauer TA 160	3,000 kg
Wasser	12,500 Liter
Hefe	0,550 kg
Salz	0,380 kg
Knetzeit:	8 Minuten 1. Gang und 2 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	27-28°C
Teigruhe:	20-30 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in Stücke a 850g abwiegen (oder nach Wunsch) und rundwirken; mit dem bemehlten Schluss nach unten auf Abziehapparate legen und auf Gare stellen; optimale Gärraumtemperatur 28°C

Backen:

Backtemperatur:	250°C fallend auf 220°C mit Dampf, nach 2 Minuten den Zug öffnen
Backzeit:	ca. 50 Minuten kräftig ausbacken

MULTICEREALES MALTEE

Weizenmischbrot mit Saaten

Klassisches, kräftiges Mehrkornbrot
mit Haferflocken, Leinsaat
Sojaschrot und Sonnenblumenkernen



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Multicerale Maltee	5,000 kg
WM 550	5,000 kg
Roggenmehl 1150	0,600 kg
Grundsauer TA 155	5,600 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 7,800 Liter
Knetzeit:	10 Minuten 1. Gang und 4 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	27-28°C
Teigruhe:	20 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in Stücke á 850g abwiegen,
rund und lang wirken; anschließend die Oberfläche
anfeuchten und in der Saatenmischung wälzen.
In Gärgutträger legen mit dem Schluss nach unten.
Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf backen.

Backen:

Backtemperatur:	230°C mit Dampf, nach 2 Minuten Zug ziehen
Backzeit:	ca. 40 Minuten

MEHRKORN PLUS

Weizenmischbrot mit Saaten

Hochwertige Mehlmischung
zur Herstellung von ballaststoff-
reichen Malz-Mehrkornbrotten
mit mild-aromatischem
Geschmack; reich an Saaten



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Mehrkorn Plus	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Wasser	5,700 Liter
Knetzeit:	10 Minuten 1. Gang und 4 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	27-28°C
Teigruhe:	30 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in Stücke á 650g abwiegen (oder nach Wunsch) und rundwirken; nochmals 30 Minuten Teigruhe geben; anschließend langwirken, die Oberfläche anfeuchten und in der Saatenmischung wälzen. In Gärgutträger legen mit dem Schluss nach oben und ca. 40 Minuten auf Gare stellen. Vor dem Backen nach Belieben einschneiden.

Backen:

Backtemperatur:	230°C mit Dampf, fallend auf 210°C, nach 2 Minuten Zug ziehen
Backzeit:	ca. 35 Minuten

EQUILIBRIUM

Weizen-Dinkelweichbrot mit Ackerbohne

Mehl zur Herstellung eines hochwertigen Brotes für die gesunde Ernährung; hoher Anteil an Protein durch Ackerbohne und Pflanzenfasern; reich an Omega 3-Fettsäuren; wenig Kohlenhydrate und Gluten



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Equilibrium	10,000 kg
Wasser	6,500 Liter (TA ca. 165)
Salz	210 g
Fett	200 g
Hefe	250 g
Knetzeit:	8 Minuten 1. Gang und 4 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	28°C
Teigruhe:	20 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken á 650g (oder gewünschte Einwaage) abwiegen und in Gärgutträger legen (Schluss nach oben); bei 28°C Gärraumtemperatur ca. 30 Minuten auf Stückgare stellen.

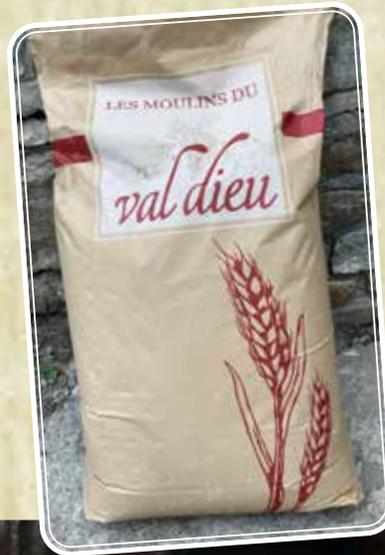
Backen:

Backtemperatur:	230°C mit Dampf
Backzeit:	ca. 35 Minuten

SPORTLINE

Weizen-Roggenmischbrot

Reich an Sonnenblumenkernen
mit Roggensauerteig und Malz;
außergewöhnlich gute Frischhaltung



Teigherstellung:

Bezeichnung:	Menge:
Mehl Sportline	10,000 kg
WM 1050	10,000 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 13,000 Liter
Knetzeit:	4 Minuten im 1. Gang und 8 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	24°C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe den Teig in Stücke á 850g abwägen und rundwirken; Anschließend die Oberfläche anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen. In Gärgutträger legen mit dem Schluss nach oben.

Backen:

Backtemperatur:	240°C fallend auf 210°C nach 2 Minuten den Zug ziehen, mit offenem Zug ausbacken
Backzeit:	ca. 45 Minuten



Schauen Sie sich
gerne diese Videos
über die Mühle
Val-Dieu an.



Gulpen 15, 4852 Hombourg
Tel 0032 496586613
b.brouwers@lesmoulinsduvaldieu.be
www.lesmoulinsduvaldieu.be

