

## Hvad er Ølandshvede?

Ølandshvede er en gammel kornsort, som sorts-mæssigt befinder sig mellem den traditionelle vårhvede og spelthvede. Af udseende ligner den hveden. Selve kernens egenskaber minder mest om spelt. Den har et markant højere proteinindhold end almindelig hvede og en blødere glutenstruktur.

Brød lavet af vores ølandshvede bliver markant mere brunt og har en 'mørkere' smag. I modsætning til moderne hvede, som er fremavlet med henblik på højt udbytte, giver ølandshveden et langt lavere udbytte. Til gengæld har brød bagt med melet meget mere smag, kraftfuld, men uden rugens maltagtige smag og konsistens.

## Hvad er Hvede så?

På Brinkholm dyrker vi også Dacke hvede, som vi sælger som Hvedemel. Dacke er en mere moderne hvedesort og melet minder mere om almindeligt hvedemel. Vi maler Dacke hvedemel i samme varianter som Ølandshveden. Dvs. Sigtet Hvedemel, hvor hvedekim og små knuste skaldele er med i melet og Grov Hvedemel, hvor en del af stivelsen i kornet er sigtet fra. Knækket hvede er kørt en gang gennem valsen.

## Brinkholm Rugmel

Brinkholm Groft rugmel og Knækket rug er fremstillet af økologisk rug fra en økologisk gård på Midtjylland

## 4 x Ølandshvedemel fra Brinkholm

### Sigtet Ølandshvedemel

Brinkholm Sigtet Ølandshvedemel er malet af økologisk ølandshvede. Melet er malet på en langsomt kørende stenmølle, hvor hvedekim og små knuste skaldele kommer med i melet.

### Groft Ølandshvedemel

Groft Ølandshvedemel har ekstra højt fiberindhold, idet en del af stivelsen i kornet er sigtet fra. Melet kan anvendes som det er til brød eller blandes med andet mel.

### Grahamsmel

Brinkholm Grahamsmel er fuldkornsmel af økologisk Ølandshvede. Melet indeholder alle hvedekornets bestanddele. Grahamsmelet kan anvendes til brød alene eller blandes med andet mel.

### Knækket Ølandshvede

Brinkholm Knækket Ølandshvede er økologisk ølandshvede. Kernerne er kørt én gang gennem valsen, dvs. kernen er knækket, men indeholder alle hvedekernens bestanddele. Knækket Øland kan tilsættes brøddej. Efter opblødning i vand natten over kan det koges enten til grød eller til salat med korn.

### Friskmalet mel

På Brinkholm maler vi mel én gang om måneden og kun i de mængder, som vi har bestilling på. Vi leverer altså friskmalet mel. Det kan smages, og frisk mel giver markant bedre bageegenskaber.

### Enkeltmarksmel

Brinkholms mel er enkeltmarksmel. Korn dyrket på én mark bliver ikke blandet med korn fra andre marker. Derfor kender vi årets produkt og gør alt for at opnå den bedste bagekvalitet.

## Bagning med Brinkholm mel

- > Hvedebrødet skal æltes længe i hånden eller på en køkkenmaskine, indtil der dannes tråde i dejen og den slipper skålen, fordi den hænger fuldstændig sammen. Slut med en så fugtig og formbar dej som mulig.
  - > Langtidshævning giver et godt brød og god nedbrydning af fyfin i melet.
  - > Surdej er meget velegnet til både rugbrød og hvedebrød. Bageferment er også en mulighed.
  - > Eller bag helt almindeligt med gær!
  - > Melet er også rigtig godt til småkager. Specielt småkager, der må smage af noget.
  - > Melet kan fryses, men husk at 'tø' det, før du bager af det!
- Se opskrifter på [landbrugslauget.dk](https://landbrugslauget.dk)**

## BRINKHOLM MEL

**På Brinkholm dyrker vi Ølandshvede, Dacke hvede og maltbyg helt uden sprøjtemidler. Vi maler kornet til mel på en langsomt kørende stenmølle, hvor kim og små knuste skaldele kommer med i melet. Melet er helt uden konserveringsmidler. Maltbyggen anvendes i Brinkholm Pale Ale. Læs mere om melet på [landbrugslauget.dk/Mel](https://landbrugslauget.dk/Mel)**

## Protein og gluten

Proteinindhold i korn fortæller meget om melets bageevne. Især glutein, et af hvedens vigtigste proteiner har en afgørende betydning for hvor luftig strukturen af brødet bliver. Glutein former lange strenge under mekanisk påvirkning, fx æltning af dejen. Når brødet hæver ved hjælp af gæring, hjælper strengene med at holde strukturen tilpas stiv så små gasbobler i dejen bliver fanget i den lækre svampede struktur vi kender fra de fineste brød. Ølandshvede har ofte en lidt højere proteinindhold end hvede, samt lidt af en anden sammensætning af gluteintyper. Derfor anbefales ølandshvede at æltes skånsomt, men gerne længe for at opnå den bedste struktur. Protein indhold i Brinkholm mel Øland 15,2 %. Dacke 13,9%.