



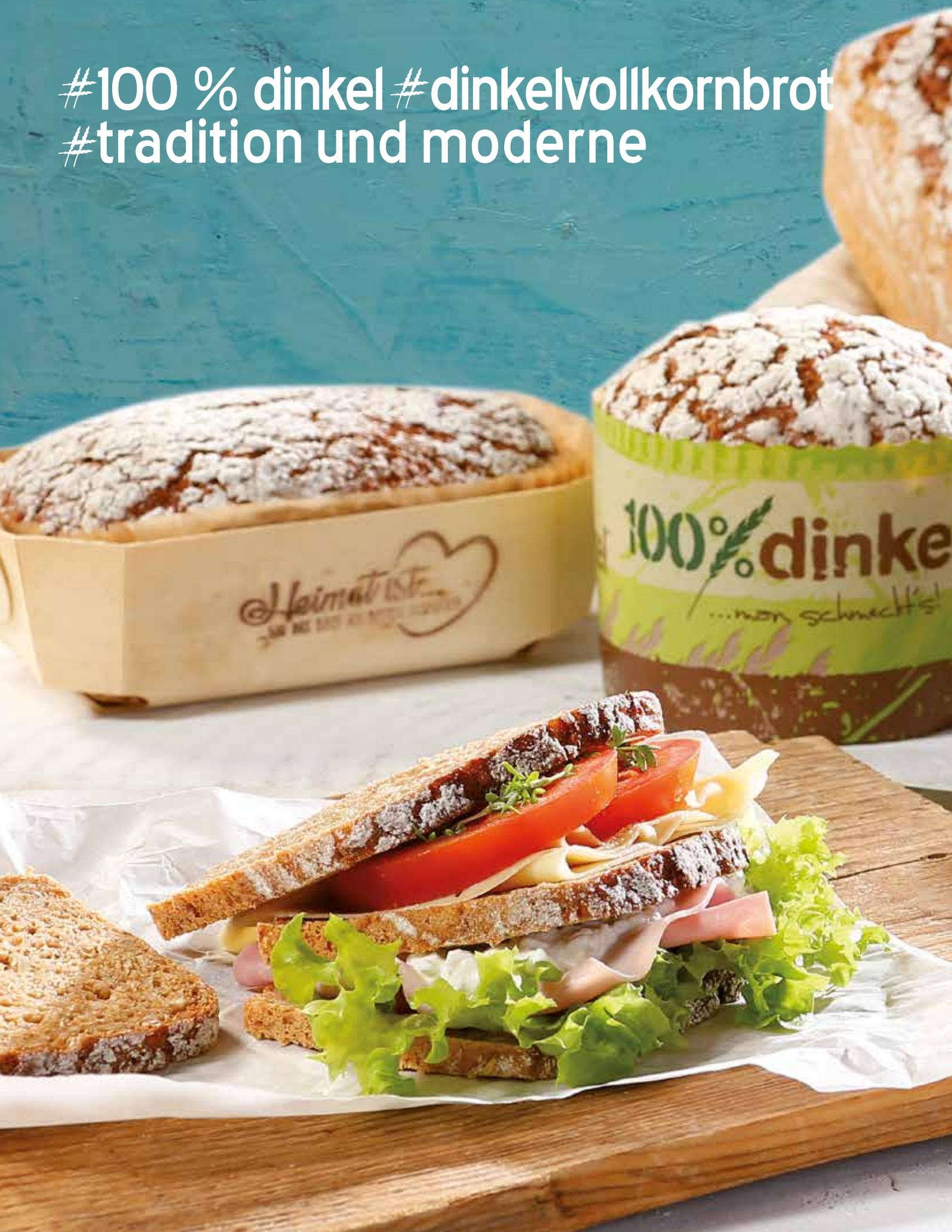
Aus Leidenschaft

Premix für saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen



1C068

#100 % dinkel #dinkelvollkornbrot
#tradition und moderne



#dinkelberger- vollkorn

Unser **DINKELBERGER-VOLLKORN** erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit. Die enthaltenen Getreidemahlerzeugnisse stammen zu 100 % aus bestem Dinkel.

Backbetriebe und Endverbraucher:innen schätzen den kräftigen Brotcharakter mit dem leicht nussartigen, süßlichen Geschmack. Denn bei aller Leidenschaft zur Qualität wissen wir natürlich: Nur was wirklich schmeckt, wird auch gekauft.

Hochwertiger Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken – kombiniert mit kernigen Sonnenblumenkernen

- Auslobung „100 % Dinkel“* und „Dinkelvollkornbrot“
- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- wiederentdeckte Getreideart „Dinkel“ als beliebte Alternative zu Weizen
- trendgerechte Ergänzung des Sortiments

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe
- rationelle Verarbeitung ohne Quell- oder Brühstück
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen Aufarbeitung über Anlagen
- konstante Qualität für gleichbleibende Ergebnisse

Wertvolle Zutaten unterstreichen den besonderen Gebäckcharakter

- kräftiger Brotcharakter mit leicht nussartigem, süßlichem Geschmack
- gehaltvolle Krumenoptik
- saftige Krume mit kernigem Biss
- ausgezeichnete Frischhalteigenschaften

* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse

#dinkelberger- vollkorn

Bezeichnung:

Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Zum Teig:

DINKELBERGER-VOLLKORN	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,000 l

Teiggewicht 17,180 kg

Knetzeit: 15 Minuten langsam,
Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für STAMAG-Formen-
verband
0,650 kg für STAMAG-Holzback-
form/Panettone-Form
0,900 kg für Kastenform
(L 18 cm x B 10 cm x H 10 cm)

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, zu Kastenbrot aufarbeiten und in die jeweiligen Formen einlegen. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge mit Dinkelmehl abmehlen und zur Gare stellen. Bei guter Stückgare mit leichtem Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur,
fallend

Backzeit: 55 - 60 Minuten, je nach Größe
(Kerntemperatur 98 °C)

... aus
bestem
Dinkel!

