



#dinkermalz-kruste

Zum Teig:

DINKELMALZ-KRUSTE	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,500 l

Teiggewicht 16,800 kg

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund und etwas lang wirken. Anschließend in Dinkelmehl wälzen, mit Schluss nach unten direkt auf bemehlte Abziehapparate wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge der Länge nach in der Mitte einschneiden und für 5 - 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man nach ca. 3 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Tradition verpflichtet!



DINKELMALZ KRUSTE



#dinkel


Aus Leidenschaft 

Premix für malzig-aromatisches Dinkelbrot mit Dinkermalz, Ölsamen und Lupinenschrot



06.23 | K0018

1C071



#100 % dinkel*# aus liebe zur tradition
#mit aromatischem dinkelmalz

#dinkelmalz-kruste

Aus Liebe zur Tradition ist dieses besondere Brot entstanden: Unsere **DINKELMALZ-KRUSTE**. Hier stammen alle Getreideerzeugnisse zu 100 % aus bestem Dinkel – auch das eingesetzte Malz. Hocharomatisches Dinkelmalz in Kombination mit wertvollen Sonnenblumenkernen, Lupinenschrot und Sesam verleihen der **DINKELMALZ-KRUSTE** eine ganz persönliche Note.

Malz hat Tradition – bei uns seit 1884. Der traditionelle Umgang und die Erfahrung mit Malz bilden das solide Fundament für das fast 140 Jahre gewachsene Wissen in der Malzherstellung. Einzigartig in der Branche befinden sich bei unserer Malz- und Malzextraktherstellung alle Verarbeitungsstufen in einer Hand – von der Auswahl des Rohgetreides bis hin zum fertigen Produkt.

Exklusiv für die **DINKELMALZ-KRUSTE** vermälzen wir ausgewählten Dinkel in einem schonenden Spezialverfahren in unserer hauseigenen Mälzerei zu besonders aromatischem Dinkelmalz. Das verleiht dem Brot seinen unverwechselbaren Charakter mit einem intensiven, nussig-malzigen Geschmack. Unsere Kompetenz gewährleistet Ihnen beste Qualität.

Hochwertiger Dinkel (Mehl und Flocken) – kombiniert mit aromatischem Dinkelmalz, Sonnenblumenkernen, Lupinenschrot und Sesam

- Auslobung „100 % Dinkel“ (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse)
- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- wiederentdeckte Getreideart „Dinkel“ als beliebte Alternative zu Weizen

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen Aufarbeitung über Anlagen
- konstante Qualität für gleichbleibende Ergebnisse

Wertvolle Zutaten unterstreichen den exklusiven Gebäckcharakter

- unverwechselbarer, nussig-malziger Geschmack
- gehaltvolle Krumenoptik
- rustikale, kräftige Kruste
- saftige Krume mit sehr guter Frischhaltung

* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse