



Dinkelbrötchen Basis

Basiskonzentrat für Dinkelkleingebäcke



Ulmer Spatz



Dinkelbrötchen Basis

Deklarationsfreundliches Konzentrat für Dinkelkleingebäck

Produkteigenschaften:

- ✓ Rationelle Herstellung von hochwertigen Dinkelspezialitäten
- ✓ Vorteilhafte Einsatzkosten durch eine geringe Dosierung
- ✓ Flexibel und individuell in der Verarbeitung zur Erfüllung regionaler Verbraucherwünsche
- ✓ Verfeinert mit hochwertigem Malzextrakt, aromatischem Dinkelvollkornsauerteig und schmackhaftem Honig für Dinkelgebäcke mit einem besonderen Genusserlebnis

Gebäckeigenschaften:

- ✓ Attraktives Gebäckvolumen
- ✓ Langanhaltende, zarte Rösche
- ✓ Saftig zarte Krume
- ✓ Aromatisch abgerundeter Geschmack

Dinkelbrötchen

Teigbereitung:

6,000 kg	Dinkelmehl Type 630
4,000 kg	allesgute Dinkelbrötchen Basis
1,000 kg	Sonnenblumenkerne
0,350 kg	Hefe
5,600 kg	Wasser ca.
<hr/>	
16,950 kg	Gesamtteig

Dekor:

0,400 kg	Sesam
0,400 kg	Dinkelmehl Type 630

Backtechnik:

Knetzeit:	5 Minuten langsam 2 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teignuhe:	10 Minuten
Teigeinlage:	2.250 g
Pressengare:	10 Minuten
Backtemperatur:	wie Brötchen
Backzeit:	ca. 22 Minuten

Verarbeitung:

Den Teig zu Pressen abwiegen.

Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken.

Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Inhaltsstoffe des Produktes:

Dinkelvollkornmehl; Dinkelmehl; Süßlupinenschrot; Sesam-
saat; Dinkelvollkornquellmehl; Stabilisator: Guarkernmehl;
Meersalz; Gerstenmalzextrakt getrocknet; Traubenzucker;
Zucker; pflanzliches Fett; Emulgator: Sonnenblumenlecithine;
Backhonig; Dinkelvollkornsauerteig getrocknet; Enzyme;
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.



Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0

E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com

www.UlmerSpatz.de