

allesgute

Dinkelbrötchen

... mit Ölsaaten



Dinkelbrötchen

Deklarationsfreundliche Fertigmischung
für Dinkelbrötchen mit Ölsaaten

Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ geprüfte Rohstoffe von hoher Qualität
- ✓ rationelle Herstellung
- ✓ plastisch-stabile Teigeigenschaften

Gebäckeigenschaften:

- ✓ attraktives Gebäckvolumen
- ✓ langanhaltende, zarte Rösche
- ✓ saftig-zarte Krume
- ✓ kerniger Kaucindruck
- ✓ aromatisch abgerundeter Geschmack

Anwendungsempfehlung:

<i>allesgute Dinkelbrötchen</i>	10,000 kg
Wasser (ca.)	5,400 kg
Hefe	0,300 kg
Gesamtgewicht (ca.)	15,700 kg

Tipp: Bei einer Teigführung über Kälte empfehlen wir Ihnen die Zugabe von 1 % Pflanzenöl.

Kneten:	5 Minuten langsam 2 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinlage:	2000 g
Ballengare:	10 Minuten
Aufarbeiten:	Betriebsübliche Aufarbeitung zu gewünschten Teigstücken. Die Oberfläche anfeuchten und in Sesam und/oder Dinkelmehl wälzen. Mit normaler Gare und Schwaden schieben. Die letzten Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.
Backtemperatur:	wie Brötchen
Backzeit:	ca. 18 Minuten

Inhaltsstoffe des Produkts:

Dinkelmehl, Sonnenblumenkerne, Sesamseed, Süßlupinenschrot, Meersalz, Traubenzucker, Kartoffelflocken, Dinkelvollkornsauerteig getrocknet, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Stabilisator: Guarkernmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme.

BIB-Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.
Internet: www.BIB-UlmerSpatz.de

0306/20/BA1

