

allesgute

Dinkelbrot Basis

Basiskonzentrat für Dinkelspezialitäten



Dinkelbrot Basis

Deklarationsfreundliches Konzentrat
für Dinkelspezialitäten

Produkteigenschaften:

- ✓ rationelle Herstellung von hochwertigen Dinkelspezialitäten
- ✓ durch die Zugabe verschiedener Dinkelmahlerzeugnisse, lassen sich individuelle Gebäckspezialitäten zur Erfüllung regionaler Verbraucherwünsche herstellen
- ✓ vorteilhafte Einsatzkosten durch eine geringe Dosierung

Gebäckeeigenschaften:

- ✓ aromatisch im Geschmack
- ✓ saftige Krume
- ✓ sehr gute Frischhaltung

Anwendungsempfehlung:

TEIGBEREITUNG

<i>allesgute Dinkelbrot Basis</i>	4,000 kg
Dinkelvollkornschrot grob	3,000 kg
Dinkelvollkornmehl	3,000 kg
Sonnenblumenkerne	1,800 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,700 kg
Gesamtgewicht	19,680 kg

Dekor:

Dinkelvollkornmehl	0,500 kg
--------------------	----------

BACKTECHNIK:

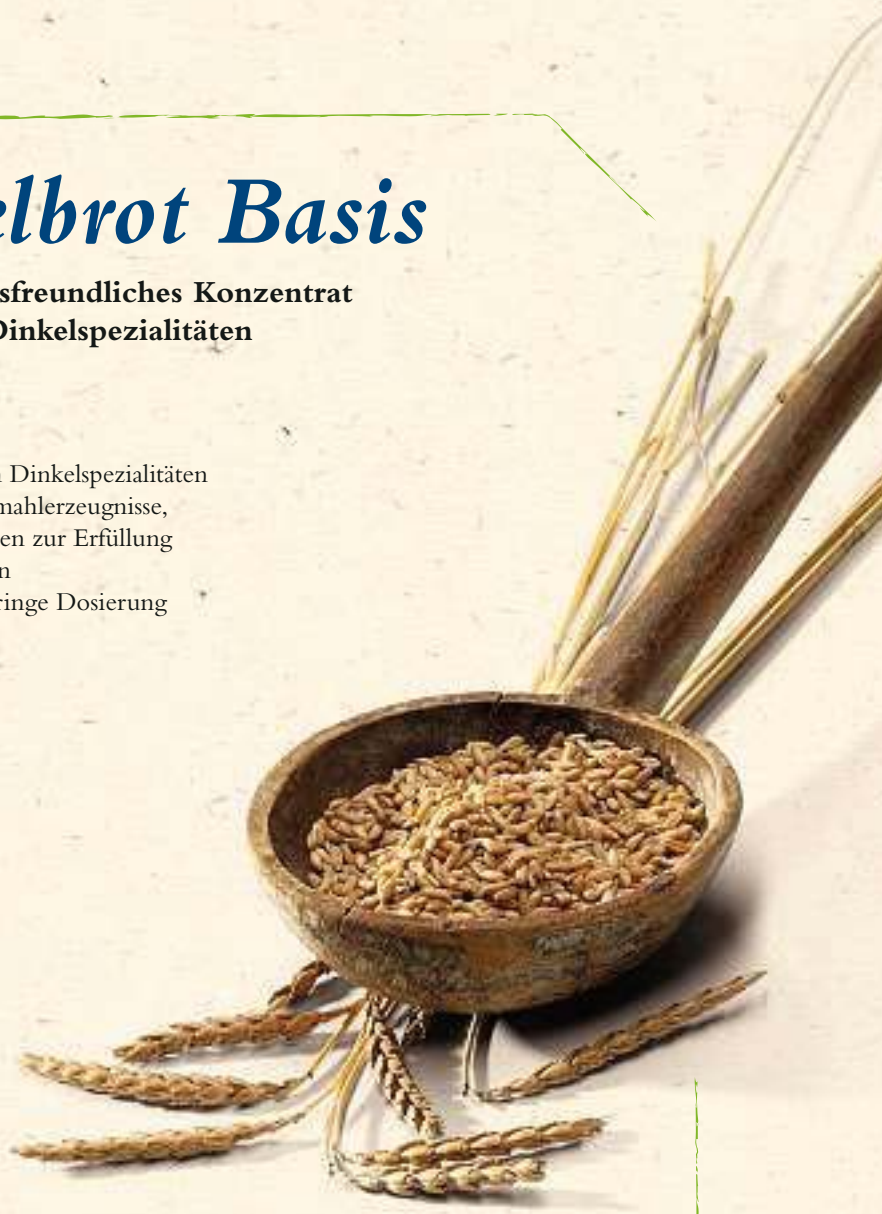
Kneten:	12 - 15 Minuten langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	1.400 g
Backtemperatur:	250 °C, auf 200 °C fallend
Backzeit:	ca. 80 Minuten

VERARBEITUNG:

Teigstücke abwägen, rund und langformen. Die Oberfläche anfeuchten und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Brot mit dem Schluss nach unten in Backkästen einlegen. Kastengröße: Länge 23 cm, Breite 10 cm, Höhe 9 cm. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

INHALTSSTOFFE DES PRODUKTS:

Dinkelvollkornsauerteig getrocknet: Gerstenmalzmehl, Zucker, Kartoffelflocken, Dinkelvollkornflocken, Dinkelvollkornquellmehl, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Reisquellmehl, pflanzliches Öl.



MeisterMarken - Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Telefon: +49(0)6721 790-204
Telefax: +49(0)6721 790-209

www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de

12083/1D5

