

*allesgute*

# *Dinkelbrot*

... für Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen





# Dinkelbrot

**Deklarationsfreundliche Fertigmischung für  
Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen**

## **Verarbeitungseigenschaften:**

- ✓ ausgewählte Rohstoffqualitäten
- ✓ rationelle Herstellung ohne Quellstück
- ✓ gut formbare Teige

## **Gebäckeeigenschaften:**

- ✓ aromatisch leicht säuerlicher Geschmack
- ✓ saftig-kerniger Genuss
- ✓ sehr gute Frischhaltung

## **Anwendungsempfehlung:**

<i>allesgute Dinkelbrot</i>	10,000 kg
Wasser (ca.)	7,000 kg
Hefe	0,180 kg
<b>Gesamtgewicht (ca.)</b>	<b>17,180 kg</b>

Kneten:	12 bis 15 Minuten langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	2 x 600 g für 2 x 500 g Brote
Kastengröße:	Länge: 23 cm, Breite: 10,5 cm, Höhe: 9,5 cm
Aufarbeiten:	Teigstücke abwägen, rund und langformen. Die Oberfläche anfeuchten und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Brote mit dem Schluss nach unten in Kästen einlegen.
Backen:	Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
Backtemperatur:	260 auf 200 °C fallend
Backzeit:	ca. 80 Minuten

## **Inhaltsstoffe des Produkts:**

Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkornflocken, Dinkelvollkornsauerteig getrocknet, Gerstenmalzmehl geröstet, Zucker, Kartoffelflocken, Dinkelvollkornquellmehl, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Reisquellmehl, Gerstenmalzextrakt getrocknet



**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](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)

0306 20 1 BA1