

allesgute

## Beste Dinkelsprossen

Dinkelsprossen veredelt mit Dinkel-Sauerteig



allesgute

## Beste Dinkelsprossen

Geben Sie Ihren Gebäcken einen Mehrwert an Genuss und hochwertigen Inhaltsstoffen. Saftig leckere Gebäcke, die der Verbrauchererwartung nach bewusster Ernährung und besonderem Geschmackserlebniss entsprechen.

- Produktvorteile**
- ✓ verarbeitungsfertige, ganze Dinkelsprossen in einem Dinkel-Sauerteig
  - ✓ in Pastenform als Obenauf-Produkt für einzigartige Gebäcke
  - ✓ einfache Anwendung durch Direkte- oder Unterknet-Methode
  - ✓ unverfälschter, vollendeter Geschmack
  - ✓ breiter Anwendungsbereich für Brote, Baguettes und Kleingebäcke
  - ✓ mit Dinkel-Sauerteig für besonderes Aroma
  - ✓ die Gebäcke erhalten einen saftig frischen Charakter
  - ✓ durch natürliche Konservierung ungeöffnet ohne Kühlung lagerfähig

**Dosierungsempfehlung:** (Variable Dosierung, je nach gewünschter Geschmacksintensität)

Direkte Rezeptur	auf Mehl	20 – 40%
Unterknetmethode	auf Teig	12 – 24%

**Verpackung:** 16 kg Eimer

**Inhaltsstoffe des Produktes:**  
Dinkelsprossen, Dinkelsauerteig, Apfelessig, Speisesalz, Gerstenmalz-extrakt.

**Die Ur-Kraft der Sprossen:**

Schon im alten Ägypten, in China sowie im römischen Reich sagte man keimendem Getreide besondere gesundheitliche Kräfte nach. Sprossen sind bei Verbrauchern im Trend und finden Verwendung in der Küche für z.B. Salate, Brotaufgabe, Gemüseaufläufe etc. Der Verbraucher verbindet damit bewusste Ernährung, Fitness und Wohlbefinden.

Die wertvollen Sprossen können auch in der Bäckerei genutzt werden, um den gesundheitlichen Wert von Backwaren auf natürliche Weise zu steigern. Das Korn setzt seine gesamte Energie in den Wachstumsprozess – so steigt der Nährstoffgehalt während des Keimens stark an; besonders reich an Vitaminen wie B1, B2, B12, C, E, K sowie Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalzium, Magnesium, Kalium, Phosphor, Zink.

Sprossen sind kalorienarm, natürlich und schmecken lecker.



**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)



0307/15.1D1

*allesgute*



**Dinkelsprossen  
Brötchen** Rezept-Nr.: 2432  
Weizenkleingebäck mit Dinkelsprossen  
Mehlmischung: 100% Weizenmehl Type 550  
TA: 157

TEIGBEREITUNG:  
10,000 kg Weizenmehl Type 550  
3,000 kg *allesgute  
BesteDinkelsprossen*  
0,400 kg *allesgute Malz universal*  
0,400 kg Hefe  
0,200 kg Speisesalz  
5,700 kg Wasser ca.  
19,700 kg Gesamtteig

BACKTECHNIK  
Knetzeit: 2 Minuten langsam  
ca. 6 Minuten schnell  
Teigtemperatur: 25 - 26 °C  
Teigruhe: 10 Minuten  
Pressengewicht: 2.100 g  
Pressengare: 10 Minuten  
Backtemperatur: Brötchen-  
backtemperatur  
Backzeit: ca. 20 Minuten

VERARBEITUNG  
Nach der Teigruhe abwägen und zu Pressen aufarbeiten. Nach der Pressengare betriebsüblich zur gewünschten Teiglingsform aufarbeiten.  
Bei 3/4 Gare Teiglinge kurz absteifen lassen, danach mit reichlich Schwaden schieben.  
Bei offenem Zug ausbacken.

Damit Ihre Kunden die begehrten Dinkelsprossen-Gebäcke auf den ersten Blick erkennen, haben wir attraktive und praktische Auszeichnungsmaterialien für Sie erstellt.

Nutzen Sie die Oblaten (Ø 3,5 cm) für Ihre Brote, ...



... den Wobblers (Ø 13,5 cm) zur Kennzeichnung am Regal und das beschriftbare Korb-Einsteckschild (plano DIN A4) für Ihren Brötchenkorb.



**Dinkelsprossen  
Baguette** Rezept-Nr.: 2433  
Weizenmischbaguette mit Dinkelsprossen  
Mehlmischung:  
10% Roggenmehl Type 1150  
90% Weizenmehl Type 550  
TA: 162

TEIGBEREITUNG:  
9,000 kg Weizenmehl Type 550  
1,000 kg Roggenmehl Type 1150  
3,000 kg *allesgute  
BesteDinkelsprossen*  
0,100 kg *Optipain*  
0,300 kg Hefe  
0,220 kg Speisesalz  
6,200 kg Wasser ca.  
19,820 kg Gesamtteig

BACKTECHNIK  
Knetzeit: 3 Minuten langsam  
ca. 7 Minuten schnell  
Teigtemperatur: 24 - 25 °C  
Teigruhe: ca. 30 Minuten  
Teigleinwaage: 330 g  
Zwischengare: 10 Minuten  
Backtemperatur: Baguettebacktemperatur  
Backzeit: ca. 20 Minuten

VERARBEITUNG  
Nach der Teigruhe abwägen, Teigstücke locker vorlängen.  
Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Baguettes aufarbeiten.  
Bei 3/4 Gare Teiglinge mit Dinkelmehl absieben und mit einem wellenförmigen Schnitt einmal längs einschneiden.  
Mit reichlich Schwaden schieben.  
Bei offenem Zug ausbacken.

**Dinkelsprossen  
Brot** Rezept-Nr.: 1121  
Weizenmischbrot mit Dinkelsprossen  
Mehlmischung:  
40% Roggenmehl Type 1150  
60% Weizenmehl Type 550  
TA: 174

TEIGBEREITUNG:  
6,000 kg Weizenmehl Type 550  
4,000 kg Roggenmehl Type 1150  
3,000 kg *allesgute  
BesteDinkelsprossen*  
0,240 kg *Ulmer Quellmild „neu“*  
0,200 kg Hefe  
0,200 kg Speisesalz  
7,400 kg Wasser ca.  
21,040 kg Gesamtteig

BACKTECHNIK  
Knetzeit: 5 Minuten langsam  
2 Minuten schnell  
Teigtemperatur: 27 - 28 °C  
Teigruhe: 30 Minuten  
Teigleinwaage: 900 g  
Backtemperatur: Mischbrot-  
backtemperatur  
Backzeit: ca. 55 Minuten

VERARBEITUNG  
Betriebsüblich zu einem langen Brot aufarbeiten und mit dem Schluss nach oben in mit Dinkelvollkornmehl ausgestaubte Körbe legen.  
Bei 3/4 Gare die Brote in Wellenform längs einschneiden. Bei guter Gare mit reichlich Schwaden schieben.

Nach ca. 1 Minute Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

