

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Heiß gesiedet & voll im Trend!

MEISTER DINKELINER

Erfolgsrezept Nr. **1069**



Der richtige Mix für Ihren Erfolg

Meister Dinkliner ist ein 100% Mix für die sichere Herstellung von Dinkel-Berlinern.

Das abgerundete Geschmacksprofil verdankt der Dinkliner seinen hochwertigen Zutaten: Dinkel und brauner Zucker mit feinen Gewürzen harmonisch abgestimmt, kommt der Dinkel-Berliner ganz ohne Aromen und Farbstoffe aus.

Erfolg ist hier vorprogrammiert, denn:

1. Das Trendsegment Dinkel wächst weiter dynamisch: Innerhalb von nur drei Jahren stieg die Nachfrage nach Mahlerzeugnissen aus der „alten“ Getreidesorte Dinkel um fast 100 %. Grund: Gebäcke mit Dinkel entsprechen dem Ernährungsbewusstsein vieler Verbraucher.

2. Berliner sind nach wie vor bei Ihren Kunden beliebt und für Sie äußerst gewinnbringend – gerade mit Berlinern, die sich vom Standard abheben (beispielsweise durch andere Füllungen oder Glasuren) lassen sich heutzutage gute Gewinne erwirtschaften.*

Nutzen Sie Ihre handwerkliche Kompetenz & verwöhnen Sie Ihre Kunden mit ehrlichen Genussmomenten!



Meister Dinkliner
Art.Nr. 03100
25 kg-Sack

Überzeugende Produkteigenschaften

Hervorragende
Verarbeitungstoleranz und
maximale Gärstabilität

Für eine einfache Herstellung und gleichbleibend hohe Qualität

Auslobung ‚Dinkel-Berliner‘

Bietet die optimale Möglichkeit, sich mit Ihrem Berliner-Angebot vom Standard abzuheben

Clean Label

Überzeugt ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe

Palmfrei

Entspricht dem Bedürfnis vieler Verbraucher nach nachhaltigem Gebäckgenuss

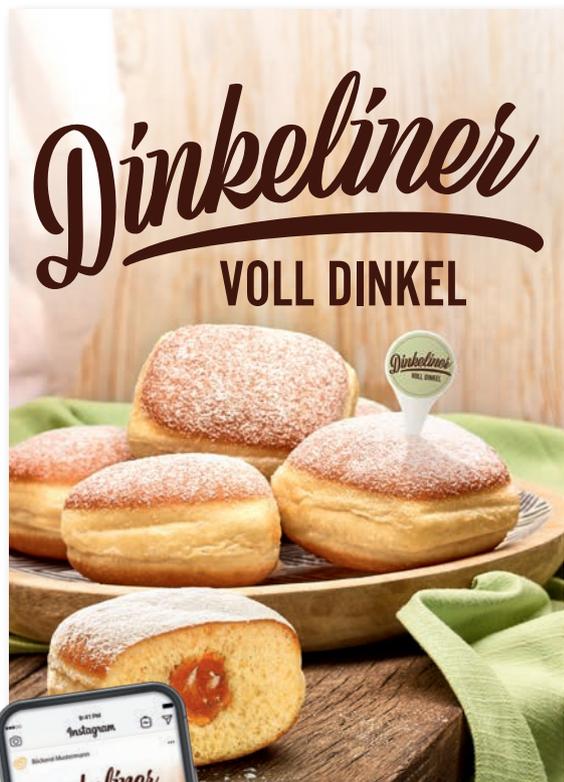
*lt. GfK Consumer Panel Fresh Food, 2019



Grundrezept-Nr.: 07677

Dinkel-Berliner

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Dinkliner	10.000 g	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Hefe	700 g	Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen, 7 Min. kneten im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen, 5 Min. kneten
Eigelb	300 g	Teigtemperatur: 25 – 27 °C
Vollei	2.000 g	Zu Ballen à 1.350 g abwiegen, rund wirken und abdecken.
Wasser, kalt, ca.	1.800 g	Ballengare: ca. 15 Minuten Die Ballen abpressen (30er Teilung), auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen oder betriebsüblich aufarbeiten. Gärraumklima: ca. 35 °C, ca. 80 % r.F. Bei gewünschter Gare gut abtrocknen lassen und im Biskinbad abbacken.
		Fachlicher Tipp: Darauf achten dass die Teigtemperatur nicht zu warm wird. Die halbe Wassermenge evtl. durch Eis ersetzen.
GESAMT	14.800 g	
 6	Backzeit: ca. 6 Min.	 170 Temp. des Biskin-Bades: 170 – 180 °C



Setzen Sie Ihre Dinkeliner-Aktion optimal in Szene!

Mit den klassischen Werbemitteln machen Sie Ihre Aktion zum Hingucker für Ihre Kunden.

Oder Sie bestellen gleich Ihre individualisierte Aktionswerbung einfach in unserem Werbemittel-Portal unter www.baecker-werbeportal.de

Motivplakat A1
Rückseite 1x A2, 2x A3



Social Media
Vorlagen



Gebäckstecker
5,5x9,2 cm



Couponkarte mit Logo
10,5 x 21 cm

Motivplakat
mit Logo
A1, A2, A3

Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418-1 (freecall)
hotline.feinback@csmbakerysolutions.com
www.meistermarken-ulmerspatz.de