



URDINKEL

Backmischung für Kleingebäcke mit Dinkel und URGETREIDE



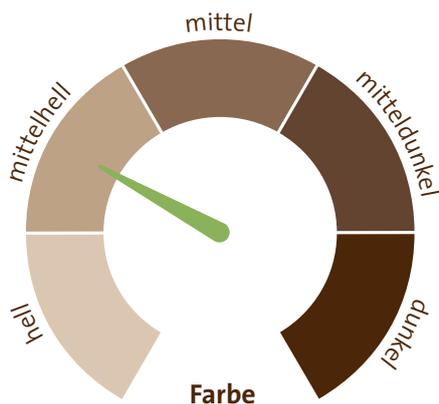
URGETREIDE



GESCHMACKSPROFIL

 würzig / herb	 nussig / saartig
 sauer / fruchtig	 Röstaroma
 erdig / bitter	 rauchig
 malzig / süß / Karamell / Honig / milchig	 Empfohlen zum Frühstück mit Marmelade, Honig und überwiegend milden Belägen.

KRUMENEIGENSCHAFTEN



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht
körnig)

Leicht
körnig

sehr
körnig



DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste 	Krume 
Aroma / Geruch	Mild-röstig mit frischen Getreidenoten	Fruchtig, leicht nach Honig
Konsistenz	Knusprig-krustig	Weich-elastische Krume
Porenstruktur / Farbe		Fein geport, lebendig-gelblich-hellbraune Krumenfarbe
Gesamtmundgefühl	Knusprig, weich-elastisch	
Gesamtgeschmack	Milde Harmonie aus zarter Honigsüße und fruchtiger Säure begleitet von dezenten Röstaromen der Kruste	

ZUTATENINFORMATION

Dinkelmehl
 Vollkorn Urgetreide (Einkorn Weizen; Emmer Weizen)
 Sauerteig (Emmersauerteig, getrocknet)
 Meersalz
 Stabilisator: Guarkernmehl
 Brauner Zucker
 Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet
 Backhonig
 Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure
 Enzyme

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.



GRUNDREZEPT

UrDinkel	10,000 kg
Wasser	5,800 kg
Hefe	0,300 kg

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	5 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	10 Min.
Teigeinwaage (g)	2400 g / 30 St.
Zwischengare	10 Min.
Endgare	40–50 Min.
Backzeit	20 Min.
Backtemperatur	240 °C
Dampf	Ja Nach 15 Min. Zug öffnen

PRODUKTDATEN

MDM: 10206994 EAN: 4017040017581 Markt: DE Dosierung: 100 %

