

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Heiß gesiedet & voll im Trend!
MEISTER DINKELINER



DINKEL-KRAPFEN

Der richtige Mix für Ihren Erfolg

Meister Dinkliner ist ein 100% Mix für die sichere Herstellung von Dinkel-Krapfen und Dinkel-Hefeteiggebäcken.

Das abgerundete Geschmacksprofil verdanken die Dinkelgebäcke den hochwertigen Zutaten: Dinkel und brauner Zucker mit feinen Gewürzen harmonisch abgestimmt. Somit kommt der Dinkel-Krapfen 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. Krapfen sind nach wie vor bei Ihren Kunden beliebt und für Sie äußerst gewinnbringend – gerade mit Krapfen, 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!



Überzeugende Produkteigenschaften

Hervorragende
Verarbeitungstoleranz und
maximale Gärstabilität

Für eine einfache Herstellung und gleichbleibend hohe Qualität

Auslobung ‚Dinkel-Krapfen‘

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

Clean Label

Überzeugt ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe

Palmfrei

Entspricht dem Bedürfnis vieler Verbraucher nach nachhaltigem Gebäckgenuss



Dinkel-Krapfen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Dinkliner	10.000 g	<p>Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Knetzeit: im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen, 7 Min. kneten im Spiralknetter mit Steg: ca. 2 Min. mischen, 5 Min. kneten Teigtemperatur: 25 – 27 °C Zu Pressen à 1.500 g abwiegen, rund wirken und abdecken. Pressengare: ca. 15 Minuten Die Pressen teilen und schleifen, 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.</p>
Hefe	700 g	
Eigelb	300 g	
Vollei	2.000 g	
Wasser, kalt, ca.	1.800 g	
GESAMT	14.800 g	
 Backzeit: ca. 6 Min.	 Temp. des Biskin-Bades: 170 – 175 °C	



Motivplakat

Setzen Sie Ihre
Dinkelkrapfen Aktion
optimal in Szene!

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



Gebäckstecker



Couponkarte mit Logo

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Dinkliner	Backmischung für Dinkel-Krapfen und andere Hefeteiggebäcke	03100	100%	25 kg Sack