Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %

Die vielseitige Urgetreide-Vormischung für rustikale Urkorn-Brote

Die wiederentdeckten Urgetreide Emmer und Einkorn in Kombination mit mildem Dinkelsauerteig verleihen Broten ein authentisches und nussig-würziges Aroma. Die Vormischung eignet sich zur Herstellung einer Vielzahl von Rezepturen, sei es mit Dinkel oder Weizen, lang oder kurz geführt. CreaFarine Emmer-Einkorn 60 % besticht durch die positiven Eigenschaften in der Herstellung und auf das Endgebäck.

Produktvorteile

- 80 % wertvolles Emmer-Einkorn-Vollkornmehl
- Authentischer Geschmack und rustikale Optik
- Auslobung als Emmer-Einkorn-Brot möglich
- Für kurze, direkte Führung sowie für Führung über Nacht geeignet
- Enthält kein Salz in der Mischung
- Lange Frischhaltung der Endgebäcke
- Kein Einsatz von weiteren Backmitteln notwendig
- Ohne Palmöl
- Für Veganer geeignet
- Hergestellt in der Schweiz

Grundrezeptur: Emmer-Einkorn Brot mit Dinkel

Brühstück	
UrDinkel-Halbweissmehl	0,500 kg
Wasser	1,000 kg
CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6,000 kg
UrDinkel-Halbweissmehl	3,500 kg
Speisesalz	0,210 kg
Backhefe	0,200 kg
Wasser	5,750 kg
Gesamtmenge	**17,160 kg**

Vorbereitung: Für das Brühstück das kochende Wasser unter Rühren dem UrDinkel-Halbweissmehl beigeben und glattrühren. Brühstück auskühlen lassen.

Herstellung: Alles zusammen 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten.

Teigtemperatur: 24 °C

Stockgare: Den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15—18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.

Aufarbeiten: Teigstücke von 350 g abwiegen, rund aufarbeiten und im Mehl wenden. Mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen. Vor dem Backen die Teiglinge wenden.

Backen: Bei 3/4 Gare mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. Backtemperatur: ca. 230 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Bezeichnung:	Pistor Art.-Nr.:	Margo Art.-Nr.:	Inhalt:
CreaFarine Emmer-Einkorn	18879	8295	25 kg

Zutaten: EMMERVOLLKORNMEHL(49%); EINKORNVOLLKORNMEHL(32%); DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET (DINKELVOLLKORNMEHL; Starterkultur); WEIZENKLEBER; Kartoffelflocken (Kartoffelflocken; Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT; Gewürze); Traubenzucker; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

Margo - Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch

BAKER&BAKER