margo

URGETREIDE

PURE GESCHICHTE,
PURER GENUSS

DINKELBRÖTCHEN

MIX 100%

DINKELBRÖTCHEN MIX

Die gelingsichere 100 %-Lösung

Der Dinkelbrötchen Mix überzeugt nicht nur mit einem attraktiven Gebäckvolumen: Dank der optimalen Abstimmung ist das Produkt auch für die Langzeitführung sowie über Kühltechnik geeignet.

Profitieren Sie vom aromatisch abgerundeten Geschmack und der saftigen, zarten Krume und laden Sie Ihre Kunden auf eine Genussreise ein.

- Vielseitig anwendbar für Klein- und Spezialbrote
- Mit Sonnenblumenkernen
- Plastisch-stabile Teigeigenschaften
- Rationelle und sichere Herstellung
- Geeignet für Direkt- sowie Langzeitführung
- Ohne Palmöl
- Mit Meersalz
- Geeignet für Veganer

Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung
Dinkelbrötchen Mix 100 %	89369	18825	100 %

25 kg

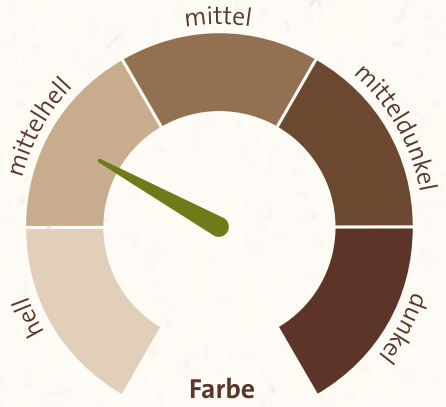
Zutaten: DINKELmehl (74 %); Sonnenblumenkerne; DINKELvollkornmehl (4 %); SüssLUPINENschrot; Meersalz; Kartoffelflocken; Stabilisator: Guarkernmehl; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Zucker; DINKELvollkornsauerteig, getrocknet; DINKELkleber; DINKELstärke; Rapsöl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme (WEIZENmehl).

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation auf www.margo.ch.

Geschmacksprofil

- würzig / herb
- sauer / fruchtig
- erdig / bitter
- malzig / süss / milchig / Honig / Karamell
- nussig / saatig
- Röstaroma
- rauchig
- Empfohlen zum Frühstück mit Konfitüre, Honig und allen milden Belägen.

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich / fluffig	medium / elastisch	fest / schwer

Mundgefühl

mehlig (nicht körnig)	leicht körnig	sehr körnig

Detailliertes sensorisches Profil

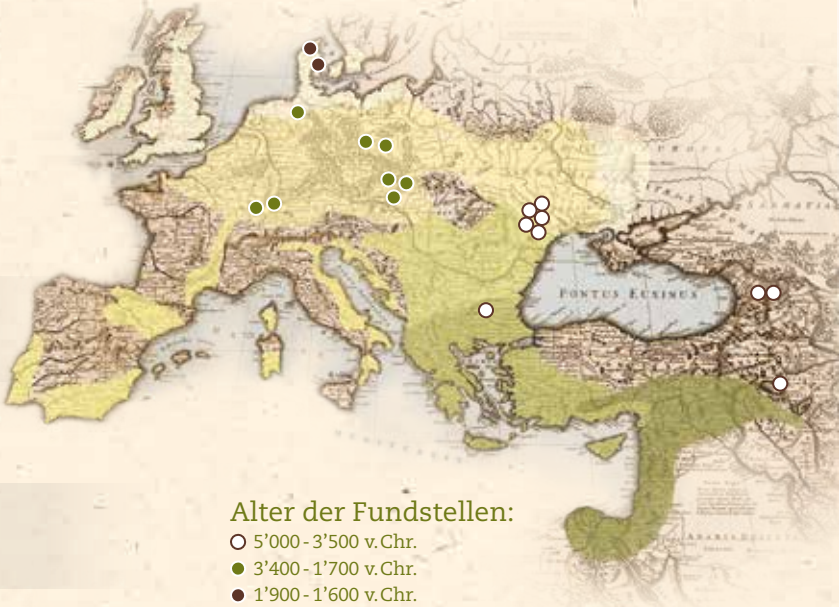
	Kruste	Krume
Aroma / Geruch	röstig, intensiv-nussig, malzig	nussig, mild-malzig
Konsistenz	zartsplittrig-rösch	wattig-weich-elastisch
Porenstruktur / Farbe		leicht-locker geport, gelblich-braun
Gesamtmundgefühl	zartsplittrige Kruste mit zartem, kurzem Biss, weich-kernig	
Gesamtgeschmack	intensiv nussig-röstig, mit malzig-süsslichem Abgang	

DINKEL

Schon im Mittelalter war Dinkel in aller Munde. Die berühmte Benediktinerin Hildegard von Bingen sah Dinkel sogar als Allheilmittel an. Heute schätzt man das wertvolle Getreide nicht nur wegen seiner gesundheitsbewussten Aspekte, vor allem der intensive Geschmack und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des «Wunderkorns» überzeugen.

Älteste Funde

Die ältesten Funde zu Dinkel führen ins 6. bis 5. Jahrtausend v. Chr. zurück nach Westgeorgien und Mesopotamien.



Alter der Fundstellen:
- ○ 5'000 - 3'500 v. Chr.
- ● 3'400 - 1'700 v. Chr.
- ● 1'900 - 1'600 v. Chr.

10'000 v. Chr. Gänsefussgras — Einkorn

8'000 v. Chr. Emmer — Ziegenweizen

Kultur-Emmer

Dinkel

Verwandtschaft

Dinkel ist aus einer Spontankreuzung von Emmer und Ziegenweizen entstanden.

Quelle: T. Miedaner; F. Longin: Unterschätzte Getreidearten

Fakten

- Spelzgetreide > röllen nötig
- Vielfältige Verwendung: Brot & Backwaren, Bier, Whisky, Grünkern, Kaffee
- Geschmack: nussig-aromatisch
- Enthält Gluten
- Hoher Gehalt an: Zink, Selen, Eisen und Magnesium
- Grünkern: unreif geernteter, mit Rauch getrockneter Dinkel

Eigenschaften

- Dinkelkleber ist im Vergleich zu Weizenkleber dehnbarer > Weizenteige sind stabiler. Tipp: Mehrfaches Aufziehen des Teiges verbessert die Stabilität.
- Die Wasseraufnahme von Dinkelmehl ist geringer im Vergleich zum Weizenmehl > Gebäcke sind trockener. Tipp: Zugabe eines Brühstückes von 20–30 % oder intensives, kurzes Backen.
- Dinkelprodukte sind schneller ausgeknetet > rasches Überkneten der Teige und somit Zerstörung des Klebergerüsts Tipp: Gute Mischzeit und kurze Knetzeit beachten.

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 | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER