



CREAFARINE

authentisch
& vielseitig

EMMER-
EINKORN 60 %




CREAFARINE EMMER-EINKORN 60 %

Die wiederentdeckten Urgetreide Emmer und Einkorn in Kombination mit dem milden Dinkelsauerteig verleihen den Broten ein authentisches, würzig-nussiges Aroma. Die Vormischung eignet sich zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen, sei es mit Dinkel oder Weizen. CreaFarine Emmer-Einkorn 60% besticht durch die positiven Eigenschaften in der Herstellung und auf das Endgebäck.

- 80% wertvolles Emmer- und Einkornvollkornmehl
- 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
- Kein Einsatz von weiteren Backmitteln erforderlich
- Lange Frischhaltung der Endgebäcke
- Ohne Palmöl
- Für Veganer geeignet
- Hergestellt in der Schweiz



Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung	
CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	8295	18879	60 %	25 kg

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

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

GRUNDREZEPTUR EMMER-EINKORN BROT MIT URDINKEL



Geschmacksprofil



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



Empfohlen zu lieblichen Honigarten, edlen Trockenfleischstücken und milden Weichkäsen sowie kräftigen Hartkäsen. Der perfekte Begleiter fürs Frühstück und den Apéro.



nussig / sautig

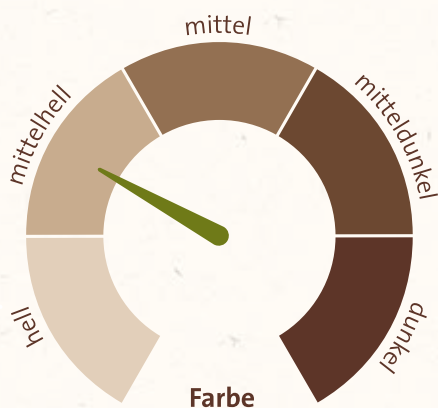


Röstaroma



malzig / süss / milchig /
Honig / Karamell

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig

Detailliertes sensorisches Profil

Geschmacksprofil

Das Brot aus reinem Urgetreide hat einen abgerundeten, aromatischen Charakter. Die durch die Urgetreide Emmer und Einkorn betonte Würze und leicht herbe Note wird mit dem sanft Nussigen des UrDinkels optimal ergänzt. Eine Sinfonie der ältesten Getreidekörner der Weizenfamilie.

Konsistenz / Struktur / Farbe

Das Urgetreidebrot hat eine feinporige, leicht unregelmässige Krume, mit einer ansprechend eher hellen Farbe. Mittelelastisch in der Konsistenz und eine optimale Löslichkeit zeichnen die Krume aus.



EMMER UND EINKORN

Die zwei ältesten Getreidesorten Emmer und Einkorn erfüllen die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und Natürlichkeit und bieten wertvolle Inhaltsstoffe. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass sie nach langer Vergessenheit wieder an neuem Interesse gewonnen haben. Seit etwa 30 Jahren werden die beiden Getreidesorten wieder vermehrt angebaut und genießen immer häufiger wieder einen Platz im Brotregal.

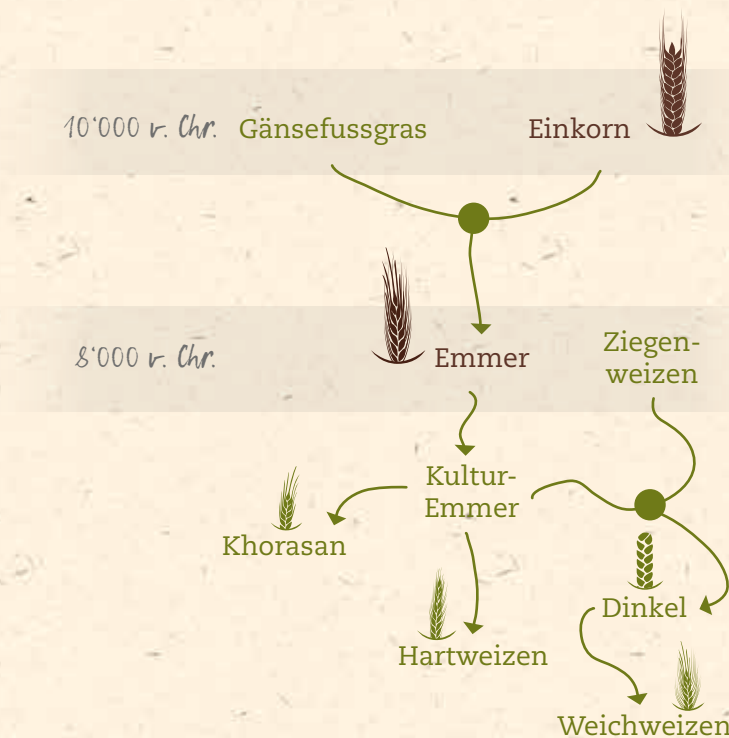
Die Anfänge des Weizen

Die Anfänge des heutigen Weizens gehen auf 10'000 Jahre vor Christus zurück. Die ältesten Funde wurden im Gebiet des sogenannten «Fruchtbaren Halbmondes» am nördlichen Rand der Syrischen Wüste entdeckt.

Verwandtschaft

Emmer stammt aus einer Zufallskreuzung durch Einkorn und einem Wildgras namens «Gänsefußgras» und ist nahe mit dem Hartweizen verwandt. Später entstand aus Emmer und einem Ziegengras Dinkel.

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



Aromavielfalt

EMMER:

- **Aroma:** deutlich würzig-herbes Aroma, leicht bitterer Geschmack mit fruchtiger Säurenote
- **Aussehen:** charakteristische dunkle Färbung

EINKORN:

- **Aroma:** rustikal, ausgeprägt nussig und kräftig erdig
- **Aussehen:** gelbliche Färbung

Fakten zu den Körnern

- Wachsen auf trockenen und mageren Böden
- Natürliche Resistenz gegenüber schädlichen Umwelteinflüssen
- Spelzgetreide > röhlen notwendig
- Im vollen Korn hoher Mineralstoff-Gehalt: Zink, Selen, Eisen und Magnesium; Einkorn: hoher Anteil an Lutein (Carotinoide)

Backeigenschaften

- Hoher Rohprotein-Anteil und schwacher Gluten
Tipp: Den Teig vorsichtig kneten.
- Die Wasseraufnahme im Vergleich zum Weizenmehl ist geringer > Gebäcke sind trockener. Tipp: Mit Brühstück arbeiten.
- Breitlaufende Teige und wenig Volumen im Endgebäck
Tipp: Mit Sauerteig arbeiten oder auf erprobte Vormischungen zurückgreifen.