

ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 17.3.2022



Dinkelkruste 48

Allgemeine Produktangaben

Datum: 17.3.2022 Art.-Nr.: 239

Bezeichnung: Dinkelkruste 48

Dinkelanteil > 90% Unsere Dinkelkruste 48 sticht durch seine besonders feuchte Krume, der leckeren, aromatischen, kurzen Kruste und seine langanhaltende Frische hervor. Das besondere an diesem köstlichen Brot ist zum einen, das wir keine typische Bäckerhefe hinzugeben und die sehr lange Reifezeit von 48 Stunden (daher auch der Name Dinkelkruste 48). Statt der normalen Hefe werden bei diesem Brot, wilde Hefen, welche von natur aus auf dem Getreide vorkommen, von uns durch einen Vorteig, welcher bei konstanter Temperatur 24 Stunden reift, weitervermehrt. Dieser Vorteig wird dann, nach der 24-stündigen Reifung, mit einem Ruchmehlkochstück und einen Körnerbrühstück, Mehl, Salz, Maische und Wasser vorsichtig zum einem wolligen Teig geknetet. Bevor nun die einzelnen Teigstücke abgewogen werden, wird der Teig in Wannen gegeben und nach 45 Minuten einmal zusammengefaltet. Nach weiteren 45 Minuten Teigreifung werden die einzelnen Brotteiglinge abgewogen und mehrfach gefaltet. Eine normales aufmachen der Teiglinge würde die lockere, großporige Krume zerstören. Nach dem zusammenfallen werden die Teiglinge in spezielle Holzfasergärgutträger gelegt und ca. zwei bis vier Stunden vorsichtig im Gärraum gegart. Haben die Brote dann den nötigen Garzustand erreicht, kommen die Brote für weitere ca 18 bis 20 Stunden, zur optimalen Reifung, in den Kühlraum. Am Folgetag werden die Brote dann zur Aklimatisierung in die Backstube gestellt und bei Erreichen des besten Backzustandes, sehr heiss in unseren Steinplattenofen zum perfekten Brot gebacken. Die wilde teilweise grobe Porung ist für diese Brot typisch und gewollt. Auch die sehr feuchte Krume ist ein besonderes Merkmal dieser Spezialität. Durch die feuchte Krume ist es von Nöten die Brote in der Brotschneidemaschine etwas dicker zu schneiden als üblich.

Zutaten

Mischung (**Weizenmehl** (Dinkel), wilde Hefe (**Weizenmehl**, Starterkultur; Ferment (Milchsäurebakterien))), Wasser, **Weizenvollkornflocken** (Dinkel), Leinsamen, Ruchmehl (**Weizenmehl**, **Gluten aus Weizen**), Speisesalz, **Weizenmehl**, **Roggenvollkornmehl**, Backhonig, Hefe, Gerstenmalzextrakt (**Gerstenmalz**, **Gerste**, Wasser), Sauerteigstarter

ARTIKEL-INFORMATION

Datum: 17.3.2022

Seite 2



Dinkelkruste 48

(Roggenmahlerzeugnisse, Wasser)

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

enthält: Glutenhaltige Getreide (Dinkelmehl, Weizenmehl, Dinkelvollkornflocken, Gluten aus Weizen, Roggenvollkornmehl, Mahlerzeugnisse aus Roggen, Gerstenmalz, Gerste)

Bei Fragen zu möglichen Kreuzkontaminationen mit Stoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, steht unser Verkaufspersonal gerne zur Verfügung

Nährwerte

Nährwerte	pro 100g
Energie (in kJ / kcal)	863 / 204
Fett (in g):	2,1
davon gesättigte Fettsäuren (in g):	0,3
Kohlenhydrate (in g):	37
davon Zucker (in g):	1,6
Eiweiß (in g):	7,8
Salz (in g):	1,3
