

Dinkelspitz



#dinkel

Aus Leidenschaft 

Premix für kerniges Dinkelkleingebäck mit
Leinsamen, Lupinenschrot und Gewürz



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

#100 % dinkel* #jetzt wird's kernig

#schmeckt der ganzen familie

#immer neue varianten



Dinkel, eine in Deutschland wiederentdeckte Getreideart, ist als wohl-schmeckende und ursprüngliche Alternative zu Weizen seit einigen Jahren im wahrsten Sinne des Wortes „in aller Munde“ und erfreut sich großer Beliebtheit.

Daher setzen wir bei **DINKELSPITZ** auf 100 % Dinkel*. Hochwertiger Leinsamen und Lupinenschrot verleihen dem Dinkelkleingebäck einen kernigen Charakter und eine gehaltvolle Krumenoptik. Der aromatisch-würzige Geschmack macht den Dinkelspitz und seine attraktiven Gebäckvariationen zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis.

* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse

Hochwertiger Dinkel (Mehl, Vollkornschrot und Flo-cken) – kombiniert mit Dinkelmalmzehl, Leinsamen, Lupinenschrot und einer Gewürzkomponente

- Auslobung „100 % Dinkel“ (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse)
- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- wiederentdeckte Getreideart „Dinkel“ als beliebte Alternative zu Weizen
- trendgerechte Ergänzung des Sortiments

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen Aufarbeitung über Anlagen
- konstante Qualität für gleichbleibende Ergebnisse

Wertvolle Zutaten unterstreichen den besonderen Gebäckcharakter

- aromatisch-würziger Geschmack
- gehaltvolle Krumenoptik
- langanhaltende, zarte Rösche
- ideale Basis für belegte Snacks

Dinkelspitz

kernig im biss

schmeckt pur und belegt

Zum Teig:

DINKELSPITZ	10,000 kg
Hefe*	0,350 kg
Wasser, ca.*	5,300 l
Teiggewicht	15,650 kg

* Die Hefemenge und die Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	2,000 - 2,200 kg
Ballengare:	ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Ballen der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Nach der Ballengare

abpressen und nach einer kurzen Entspannungszeit auf die gewünschte Größe auslängen. Die Teiglinge auf Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge zweimal schräg einschneiden, mit Wasser absprühen und mit einer Salz-Kümmel-Mischung oder mit Sesam bestreuen. Anschließend mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 18 - 20 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Bei Führung über die Kälte empfiehlt sich die Zugabe von 1 - 1,5 % Backmargarine.

Herzhaftes Dinkelburschis

herzhaft gut

für echte kerle



Zum Teig:

DINKELSPITZ	10,000 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,900 l

Schinkenwürfel, angedünstet*	1,200 kg
Röstzwiebeln, eingeweicht (2:1)*	0,600 kg

Teiggewicht	18,300 kg
--------------------	-----------

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	2,200 kg
Ballengare:	ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen und die Teiglinge länglich ausformen. Anschließend die Teiglinge befeuchten, im Käse-Topping wäl-

zen, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare mit leichtem Schwaden schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Käse-Topping:

1,400 kg Gouda, gerieben
1,400 kg Emmentaler, gerieben
0,600 kg SPICY TOPPING
0,400 kg Leinsamen

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 20 Minuten

Dinkel-Joghurt- Rübli

mit karotten

ideal für die pause



Zum Teig:

DINKELSPITZ	10,000 kg
Joghurt	1,500 kg
Speiseöl	0,300 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,500 l

Karotten, geraspelt* 1,200 kg

Teiggewicht 17,830 kg

* Die geraspelten Karotten zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	2,400 kg
Ballengare:	ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen und die Teiglinge leicht birnenförmig auslängen. Anschließend die Teiglinge befeuchten und in einer Mischung aus Sesam, Hartweizengrieß und Leinsamen (4:2:1) wälzen, auf gefettete Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit

Schwaden schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: ca. 18 Minuten

Dinkel- Weltmeister- brötchen

unser klassiker

auf dinkelbasis

Zum Teig:

DINKELSPITZ	10,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,400 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 l
Teiggewicht	16,700 kg

Knetzeit:	4 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Ballengewicht:	2,400 kg
Ballengare:	ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Die Oberfläche der Teiglinge mit Wasser abstreichen und in eine Mischung aus Sesam und Mohn

(3:1) drücken. Danach die Unterseite mit Wasser befeuchten und in Sonnenblumenkerne drücken. Anschließend die Teiglinge auf Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit reichlich Schwaden schieben.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Dinkelspitz



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110