



DINKEL HONIG-KRUSTIS



Aus Leidenschaft 

Premix für rustikales Dinkelkleingebäck
mit Ölsamen, Lupinenschrot und Honig



#honig #100 % dinkel*
#da steckt viel drin

dinkel-honig-krustis

Dinkel - die Urform unserer modernen Weizensorten liegt derzeit wieder voll im Trend. Sein feines Aroma und der nussige Geschmack machen ihn nicht nur unter Feinschmeckern zu einer beliebten Delikatesse. Aufgrund der idealen Zusammensetzung aller wichtigen Nährstoffe wird das bekömmliche Getreide auch von ernährungsbewussten Verbrauchern sehr geschätzt.

100 % Dinkel* für hundertprozentigen Genuss – so die Devise unserer **DINKEL-HONIG-KRUSTIS**. Daher verwenden wir hier Getreidemahlerzeugnisse ausschließlich aus Dinkel: Bestes Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornschrot und Dinkelflocken. Hochwertige Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot und Sesam – verfeinert mit einer extra Portion Honig – unterstreichen den nussig-aromatischen Geschmack des rustikalen Dinkelkleingebäckes.

Hochwertiger Dinkel (Mehl, Vollkornmehl, Vollkornschrot und Flocken) – kombiniert mit Sonnenblumenkernen, Lupinenschrot, Sesam und einer extra Portion Honig

- 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

- unverwechselbarer, nussig-aromatischer Geschmack mit leicht süßlicher Note
- attraktive, rustikale Kruste
- saftige, gehaltvolle Krume

* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse

dinkel- honig-krustis

Zum Teig:

DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 l

Teiggewicht 15,500 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 1,200 kg für Krustis
2,100 kg für Rosenbrötchen

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Krustis

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und in Dinkelmehl lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit kräftig Schwaden backen.

Rosenbrötchen

Die Ballen nach der Gare auf gefetteten Wirtkellern leicht rund wirken. Den Schluss in Dinkelmehl drücken und mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen und mit kräftig Schwaden backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 – 22 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Bei Führung über die Kälte empfiehlt sich die Zugabe von 1 – 1,5 % Fett.

Schmeckt der
ganzen Familie!


IREKS

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