# DINKEL HONIG-KRUSTIS

#dinkel

Aus Leidenschaft

Premix für rustikales Dinkelkleingebäck
mit Ölsamen, Lupinenschrot und Honig

2063

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

# # 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 die Bezugsgröße der Getreideerzeugnisse)
- 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 die Bezugsgröße der Getreideerzeugnisse

Schmeckt der ganzen Familie!

# # dinkel-honig-krustis

**Bezeichnung:**
Dinkelkleingebäck mit Ölsamen, Lupinenschrot und Honig

| | |
|---|---|
| DINKEL-HONIG-KRUSTIS | 10,000 kg |
| Pflanzenöl | 0,100 kg |
| Hefe | 0,300 kg |
| Wasser, ca. | 5,200 l |
| Gesamtgewicht | 15,600 kg |

| | |
|---|---|
| Knetzeit: | 4 + 4 Minuten, Spiralkneter |
| Teigtemperatur: | 26 – 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 10 Minuten |
| Teigeinlage: | 1,200 kg/30 Stück für Krustis<br>2,100 kg/30 Stück für Rosenbrötchen |
| Zwischengare: | ca. 10 Minuten |

Verarbeitungshinweise:

**Krustis**
Nach der Zwischengare die Teigballen teilen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und in Dinkelmehl lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Bei ¾ Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit Dampf backen.

**Rosenbrötchen**
Nach der Zwischengare die Teigballen auf gefetteten Wirktellern leicht rund wirken. Den Schluss in Dinkelmehl drücken, mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Bei ¾ Gare die Teiglinge drehen und mit Dampf backen.

| | |
|---|---|
| Stückgare: | Gärunterbrechung |
| Backtemperatur: | 240 °C, fallend, mit Dampf |
| Backzeit: | 20 – 22 Minuten |

08.24 | 6202063

IREKS
IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de