



Aus Leidenschaft 

Premix für saftiges Dinkelvollkornbrot  
mit Sonnenblumenkernen





#100 % dinkel\* #dinkelvollkornbrot  
#tradition und moderne

## # dinkelberger-vollkorn

Unser **DINKELBERGER-VOLLKORN** erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit. Die enthaltenen Getreidemahlerzeugnisse stammen zu 100 % aus bestem Dinkel, den wir exklusiv von ausgewählten Landwirten für uns anbauen lassen. So sichern wir uns zu jeder Zeit die optimal am Markt verfügbare – und für unsere Produkte am besten geeignete – Qualität. Das gewährleistet Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit, gleichbleibende Backergebnisse und nicht zuletzt zufriedene Kunden.

Backbetriebe und Endverbraucher schätzen den kräftigen Brotcharakter mit dem leicht nussartigen, süßlichen Geschmack. Denn bei aller Leidenschaft zur Qualität wissen wir natürlich: Nur was wirklich schmeckt, wird auch gekauft.

### Hochwertiger Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken – kombiniert mit kernigen Sonnenblumenkernen

- Auslobung „100 % Dinkel“ (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse) und „Dinkelvollkornbrot“
- 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
- rationelle Verarbeitung ohne Quell- oder Brühstück
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen Aufarbeitung über Anlagen
- konstante Qualität für gleichbleibende Ergebnisse

### Wertvolle Zutaten unterstreichen den besonderen Gebäckcharakter

- kräftiger Brotcharakter mit leicht nussartigem, süßlichem Geschmack
- gehaltvolle Krumenoptik
- saftige Krume mit kernigem Biss
- ausgezeichnete Frischhalteigenschaften

\* bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse



# # dinkelberger- vollkorn

## Zum Teig:

<b>DINKELBERGER-VOLLKORN</b>	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,000 l

**Teiggewicht** 17,180 kg

**Knetzeit:** 15 Minuten langsam,  
Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 28 - 29 °C

**Teigruhe:** ca. 30 Minuten

**Teigeinlage:** 0,600 kg für IREKS-Formen-  
verband  
0,650 kg für IREKS-Holzback-  
form/Panettone-Form  
0,900 kg für Kastenform  
(L 18 cm x B 10 cm x H 10 cm)

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, zu Kastenbrot aufarbeiten und in die jeweiligen Formen einlegen. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge mit Dinkelmehl abmehlen und zur Gare stellen. Bei guter Stückgare mit leichtem Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur,  
fallend

**Backzeit:** 55 - 60 Minuten, je nach Größe  
(Kerntemperatur 98 °C)

Das Kraftwerk  
der Natur  
... aus bestem  
Dinkel!

  
**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