



IREKS Dinkel Grünkern



Premix zur Herstellung von aromatischen
Dinkel-Grünkern-Gebäckspezialitäten



8056

Was ist Grünkern?

Grünkern ist nichts anderes als halbreif geernteter Dinkel.

Bedeutet: bevor die Körner in den Dinkelähren reif sind, werden diese von den Landwirten noch fast grün gedroschen. Die geernteten Körner werden danach, um sie haltbar zu machen, über Buchenholzrauch in sogenannten Grünkern-Darranlagen getrocknet.

Wie entstand die Idee, Dinkel frühzeitig zu ernten?

Die Entstehung des Grünkerns ist einer Folge von Missernten im 17. Jahrhundert geschuldet. Die Bauern kämpften zu dieser Zeit mit vielen Dürreperioden und nasskalten Sommern. Bevor die Ernte völlig zerstört wurde, hat man sich dazu entschlossen, den noch halbreifen Dinkel zu ernten und zu trocknen bzw. zu darren. Der dadurch entstandene Grünkern diente damals hauptsächlich als Beilage in Suppen.

Was macht Grünkern so besonders?

Das Aroma. Durch den Darrprozess, damals wie heute über Buchenholzrauch, bekommen die Körner eine ganz individuelle Note. Leicht nussig, aber auch herzhaft-rauchig hebt er sich so vom Dinkel ab.

Woher kommt der Grünkern?

Der Grünkern im **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** wird hierfür speziell von ausgewählten Landwirten angebaut. Dadurch wird eine gleichbleibende Qualität sichergestellt.

Warum kombiniert man Grünkern mit Dinkel?

Grünkern selbst hat geringe backtechnische Eigenschaften und würde allein in Backwaren auch nicht schmecken. Die Kombination aus Dinkel und Grünkern passt harmonisch perfekt zusammen und ist eine beliebte Alternative zu Weizengebäcken. Dinkel ist seit Jahren das Thema bei ernährungsbewussten Verbrauchern und auch Grünkern feiert seit kurzem sein Comeback als Rohstoff für Salate, Suppen und Bratlinge bei Vegetariern und Veganern.

Was ist das Besondere an den Dinkel-Grünkern-Backwaren?

Das Besondere sind die beiden Zutaten Dinkelmehl und Grünkern in Form von Grünkernvollkornschrot, Grünkernvollkornmehl und getrocknetem Grünkernvollkornsauerteig. Durch diese Kombination entstehen Gebäcke mit einem ganz besonderen Aroma und unverwechselbarem Geschmack.

Hochwertiger Grünkern (Grünkernvollkornschrot, Grünkernvollkornmehl und getrockneter Grünkernvollkornsauerteig) aus Vertragsanbau – kombiniert mit bestem Dinkelmehl

- traditionelles Getreide aus deutschem Vertragsanbau
- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- ermöglicht die Herstellung eines vielfältigen Backwarensortiments
- Grünkern und Dinkel als beliebte Alternative zu Weizen

Mit exklusivem Grünkernvollkornsauerteig

- Alleinstellungsmerkmal im Bereich der Sauerteige
- prägt den besonders intensiven Grünkern-Charakter der Backwaren
- verleiht dem Gebäck eine angenehme Säurenote

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- abgestimmt auf die Anforderung moderner Backbetriebe
- verarbeitungsfreundliche Teige
- konstante Qualität für gleichbleibende Backergebnisse

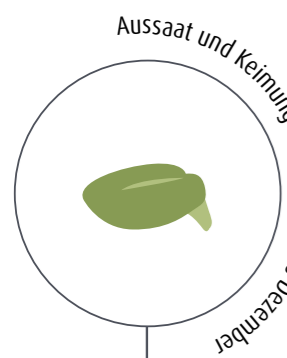
Der unverwechselbare Grünkern prägt den besonderen Gebäckcharakter

- leicht rauchiger Geschmack durch traditionellen Darrvorgang über Buchenholzrauch
- saftig-weiche Krumenstruktur
- überzeugt durch seine ausgezeichnete Frischhaltung
- attraktive Ergänzung des Sortiments

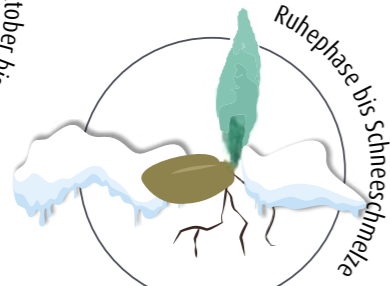
IREKS
Dinkel Grünkern



Die Entwicklung des Grünkerns



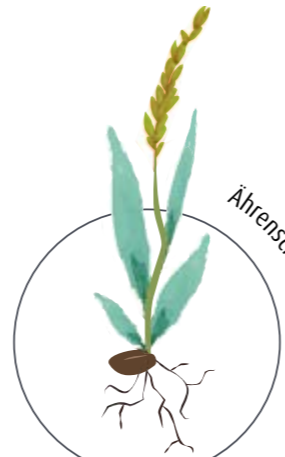
Aussaat und Keimung von Oktober bis Dezember



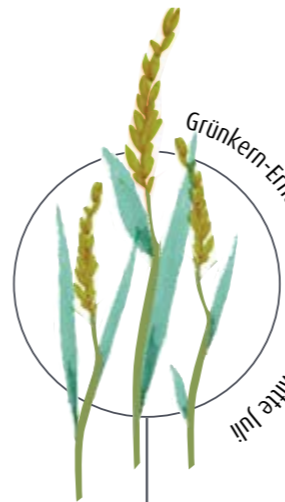
Ruhephase bis Schneeschmelze



Wachstum ab März



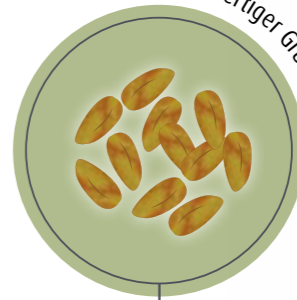
Ährenschieben ab Juni



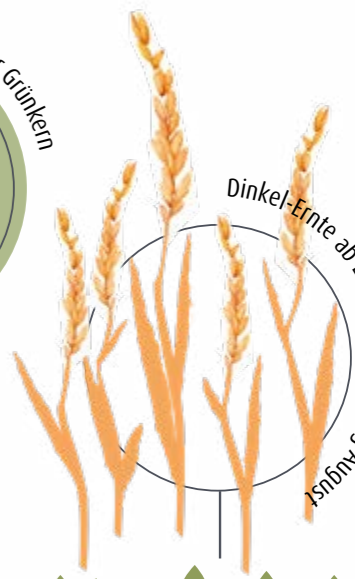
Grünkern-Ernte ab Ende Juni bis Mitte Juli



Grünkern-Darre



Fertiger Grünkern



Dinkel-Ernte ab Ende Juli bis Anfang August

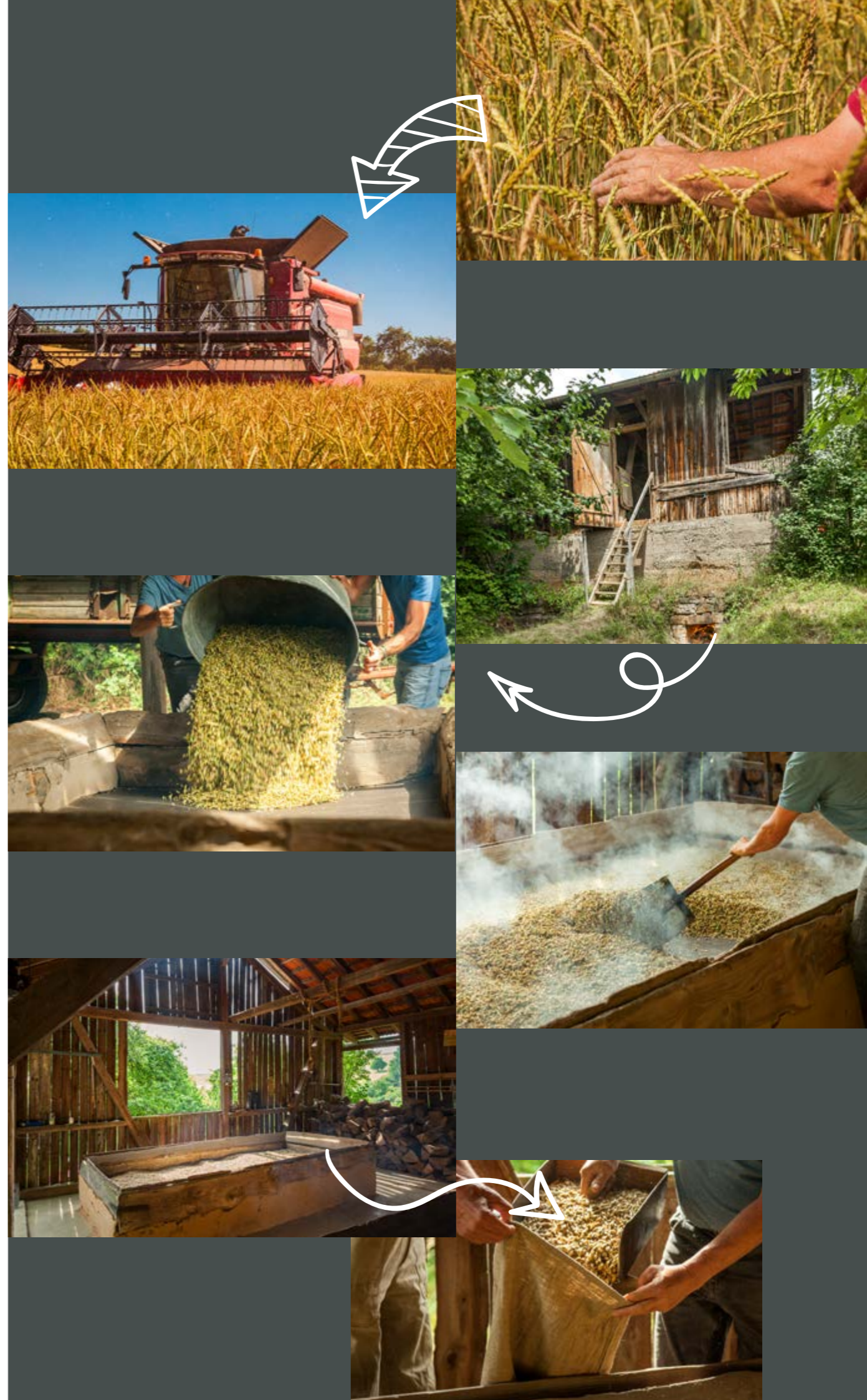




Historische Darre

Das Darren von Grünkern war früher traditionelle Handarbeit. Frisch geerntet kam der Grünkern direkt vom Feld in die Darrpfannen und wurde dort über Buchenholz geräuchert. Mit Holzschaukeln musste dieser regelmäßig über mehrere Stunden gewendet werden, damit er gleichmäßig trocknen konnte. Der Rauch, der dabei entstand, stieg meterweit in den Himmel und signalisierte den umliegenden Dörfern, dass gerade gedarrt wird. Viele kamen dann vorbei, um beim Darren zuzuschauen oder um sich auf ein nettes Gespräch zu treffen.

Heutzutage wird Grünkern in modernen Anlagen gedarrt. Das Wenden übernimmt nun eine Automatik und sorgt so dafür, dass auch hier die Trocknung gleichmäßig erfolgen kann. Die Tradition, den Grünkern über Buchenholz zu räuchern, ist aber nach wie vor erhalten geblieben. Das regelmäßige Befeuern und das Nachlegen von Holz erfolgt heute noch durch Menschenhand.





Dinkel - Grünkern - Brötchen | - Krustis

Zum Teig:

IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Dinkelmehl T 630	5,000 kg
Speiseöl	0,150 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser*, ca.	5,800 l

Teiggewicht 16,250 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,400 kg für Dinkel-Grünkern-Brötchen, -Sesamzöpfchen, -Mohnknöpfchen
1,500 kg für Dinkel-Grünkern-Krustis
ca. 10 Minuten

Ballengare:

Arbeitshinweise:

Dinkel-Grünkern-Brötchen

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** und Dinkelmehl (1:1) drücken. Anschließend auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche der Teiglinge diagonal einschneiden und nochmals zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

Dinkel-Grünkern-Krustis

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und in einer Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** und Dinkelmehl (1:1) lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 20 - 22 Minuten





Dinkel - Grünkern - Fladen / - Kruste

Zum Teig:

IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Dinkelmehl T 630	5,000 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,800 l

Teiggewicht 17,230 kg

Knetzeit:	3 + 8 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	18 - 20 Stunden bei ca. 5 °C, danach ca. 1 Stunde im Raum temperieren

Teigeinlage: 0,220 kg für Dinkel-Grünkern-Fladen
0,400 kg für Dinkel-Grünkern-Kruste

Arbeitshinweise:

Dinkel-Grünkern-Fladen

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, zu Fladen formen und die Oberfläche in eine Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** und Dinkelmehl (1:1) drücken. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abziehapparate setzen, die Oberfläche über Kreuz leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge leicht absprühen und in die Mitte der Teiglinge eine Brezelsalz/Kümmel-Mischung (4:1) aufstreuen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

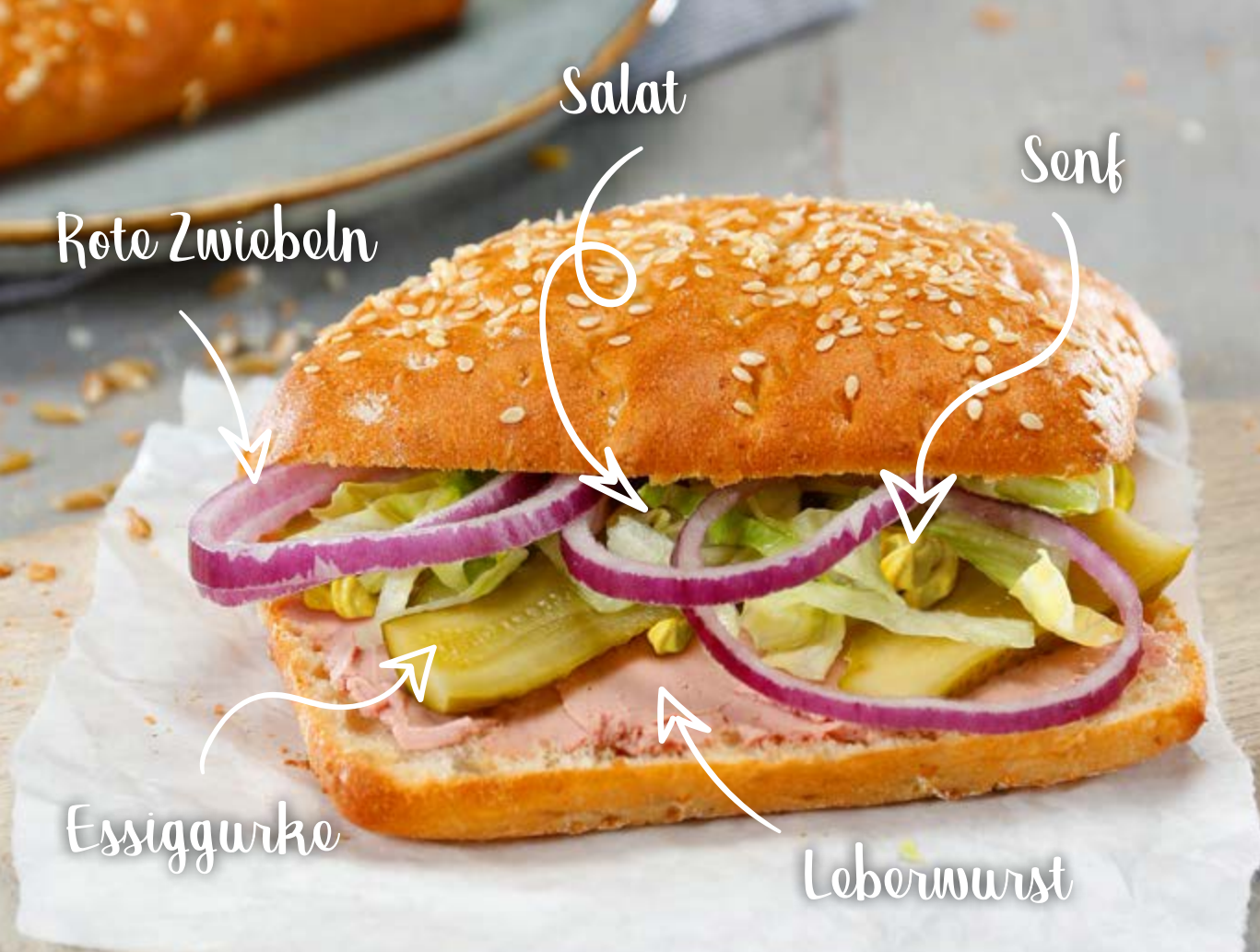
Dinkel-Grünkern-Kruste

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken und den Schluss in eine Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** und Dinkelmehl (1:1) drücken. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge drehen und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter
Brötchenbacktemperatur,
fallend

Backzeit: 25 - 27 Minuten für
Dinkel-Grünkern-Fladen
30 - 35 Minuten für
Dinkel-Grünkern-Kruste





Salat

Senf

Rote Zwiebeln

Essiggurke

Leberwurst

HERZHAFTER DINKEL-GRÜNKERN-SNACK

VEGETARISCHER DINKEL-GRÜNKERN-SNACK



Rote Zwiebeln

Avocado

Tomate

Hüttenkäse

Salat

Dinkel - Grünkorn - Softies

Zum Teig:

IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Dinkelmehl T 630	5,000 kg
Speiseöl	0,800 kg
Zucker	0,500 kg
Hefe*	0,500 kg
Wasser, ca.*	5,400 l

Teiggewicht 17,200 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,400 kg für

Dinkel-Grünkorn-Soft-Hörnchen

0,080 - 0,085 kg für

Dinkel-Grünkorn-Soft-Kissen

Arbeitshinweise:

Dinkel-Grünkorn-Soft-Hörnchen

Ballen abpressen, rund wirken und ca. 2 Minuten entspannen lassen. Danach die Teiglinge länglich mit spitzen Enden ausformen und als Hörnchen auf Bleche wegsetzen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, mit Sesam bestreuen und zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man ca. 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Dinkel-Grünkorn-Soft-Kissen

Nach der Teigruhe den Teig zu Teigstücken à 4,250 kg vorportionieren, rechteckig zustoßen und zugedeckt für ca. 30 Minuten kühl stellen. Anschließend auf eine Breite von 40 cm und eine Stärke von 8 mm ausrollen, igeln und zu Quadraten à 10 x 10 cm einteilen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, mit Sesam bestreuen und auf Bleche wegsetzen. Danach zur Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man ca. 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 12 - 15 Minuten, je nach Gebäcksorte

Belegvorschläge für Dinkel-Grünkorn-Snacks

Angegebene Mengen beziehen sich auf einen belegten Snack

Herzhafter Dinkel - Grünkern - Snack

Senf	0,015 kg
Leberwurst	0,050 kg
Essiggurke	0,020 kg
Salat	0,010 kg
Zwiebel, rot	0,008 kg

Vegetarischer Dinkel - Grünkern - Snack

Hüttenkäse	0,070 kg
Avocado	0,030 kg
Tomate (Scheiben)	0,020 kg
Zwiebel, rot	0,005 kg
Salat	0,010 kg

Süßer Dinkel - Grünkern - Snack

	eckig	Hörnchen
Frischkäse	0,025 kg	0,020 kg
Banane	0,050 kg	0,030 kg
Erdbeere	0,035 kg	0,030 kg
Honig	0,008 kg	0,005 kg
Borkensplitter	0,007 kg	0,005 kg

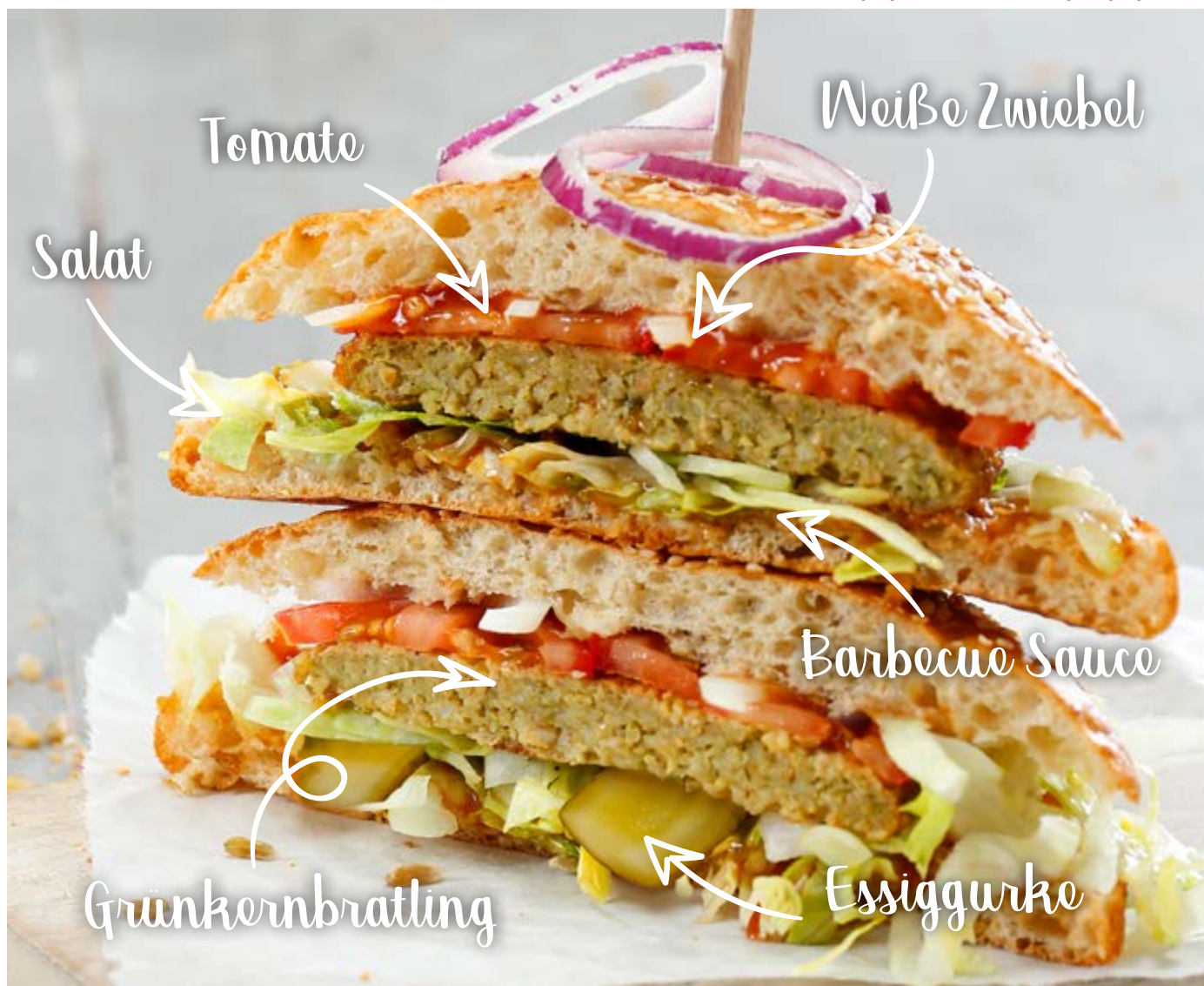
Grünkernbratling - Burger

Bratling	0,090 kg
alternative Hackfleisch Patty	
Salat	0,010 kg
Tomate (Scheiben)	0,015 kg
Essiggurke	0,010 kg
Zwiebel, weiß	0,010 kg
Barbecue Sauce	0,015 kg



SÜßER DINKEL-GRÜNKERN-SNACK

GRÜNKERNBRATLING-BURGER





IREKS
Dinkel Grünkern



BESONDERS IST, WER BESONDERS ISST!