



## Bioland Dinkelcroissants

### Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
9,000	(90,0)	Bioland Dinkelmehl Type 630
2,300	(10,0)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 <small>(betriebs-eigen)</small>
0,400	(4,0)	<b>Bioland Backmittel Dinkel</b>
0,350	(3,5)	<b>Rau Bio-Back</b> o. Bioland Butter
0,500	(5,0)	Bioland Vollei
0,600	(6,0)	Bioland Zucker
0,200	(2,0)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,600	(6,0)	<b>Bioreal Bio-Hefe</b>
4,200	(42,0)	Bioland Milch (th. TA 160)
<b>ca. 18,150</b>		<b>Gesamtteig</b>

zum Tourieren: 5,200 kg **Rau Bio-Zieh** o. Bioland Tourierbutter

**Knetzeit für Spiralknetter:** 4 Min. im 1. Gang und 1 Min. im 2. Gang  
**Teigtemperatur:** 18–20 °C  
**Teigruhe:** ca. 30 Min. im Froster  
**Teigeinwaage:** 60–70 g  
**Aufarbeitung:** Den Teig für mindestens 30 Min. abgedeckt in den Froster stellen. Danach wie gewünscht tourieren, auf 3 mm ausrollen und wie gewohnt aufarbeiten.  
**Stückgare:** über GU oder GV.  
**Backtemperatur:** Bei direkter Führung 45–60 Min.  
**Backzeit:** wie für Croissants üblich ca. 15–18 Min.

**Gärverzögerung**  
**Hefemenge:** eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 24 Std  
**Lagerbedingungen:** ca. 0 °C–4 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)  
**Backbedingungen:** wie für Croissants üblich

**Gärunterbrechung**  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 48 Std  
**Lagerbedingungen:** möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)  
**Backbedingungen:** wie für Croissants üblich



## Bioland Dinkel-Hefesüßteig

### Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
9,000	(90,0)	Bioland Dinkelmehl Type 630
2,300	(10,0)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 <small>(betriebs-eigen)</small>
0,400	(4,0)	<b>Bioland Backmittel Dinkel</b>
1,500	(15,0)	<b>Rau Bio-Back</b> o. Bioland Butter
0,500	(5,0)	Bioland Vollei
1,200	(12,0)	Bioland Zucker
0,150	(1,5)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,600	(6,0)	<b>Bioreal Bio-Hefe</b>
3,400	(34,0)	Bioland Milch (th. TA 152)
<b>ca. 19,050</b>		<b>Gesamtteig</b>

**Knetzeit für Spiralknetter:** 6 Min. im 1. Gang und ca. 1–2 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten, aber nicht überkneten  
**Teigtemperatur:** 27–29 °C  
**Teigruhe:** ca. 10–15 Min.  
**Pressengewicht:** 2400 g  
**Ballengare:** ca. 15–20 Min.  
**Aufarbeitung:** nach der Ballengare abpressen und zu Zöpfen oder süßen Brötchen aufarbeiten.  
**Stückgare:** über GU oder GV.  
**Backtemperatur:** Bei direkter Führung ca. 45 Min.  
**Backzeit:** ca. 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20–30 °C  
 ca. 12–15 Min. für Süße Brötchen  
 ca. 20–30 Min. für Zöpfe

**Gärverzögerung**  
**Hefemenge:** eventuell um 1,0–1,5 % reduzieren  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 24 Std.  
**Lagerbedingungen:** ca. 0 °C–4 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)  
**Backbedingungen:** wie für Hefesüßteige üblich

**Gärunterbrechung**  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 48 Std.  
**Lagerbedingungen:** möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)  
**Backbedingungen:** wie für Hefesüßteige üblich

# Bioland Backmittel Dinkel

Backmittel zur Herstellung von Bioland Dinkelbrötchen, -brot, -klein- und Spezialgebäcken sowie Hefeteigen aller Art

Hervorragende Gebäckeeigenschaften  
Große Anwendungsbandbreite



Siebin

AGRANO



# Bioland Backmittel Dinkel

Entwickelt nach den Bioland-Richtlinien – speziell abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse!

## Hochwertige Rohstoffe

- Gerstenmalzmehl sorgt neben einer angenehmen Malznote für eine ansprechende Bräunung sowie eine rösche und zartsplittrige Kruste
- Acerolapulver stärkt den Kleber

Das Ergebnis: Ein Dinkel-Backmittel mit hoher Leistungsfähigkeit, dass Ihnen **sichere Betriebsabläufe** und eine **hervorragende Gebäckqualität** garantiert.

## Große Anwendungsbandbreite

- Sie können damit neben Dinkelbrötchen und -brotten auch -klein- und Spezialgebäcke wie z. B. Croissants sowie Hefeteige aller Art herstellen.

## Hervorragende Gebäckigenschaften

- abgerundeter Dinkelgeschmack mit einer angenehmen Malznote
- ansprechendes Volumen
- gleichmäßige, feine Porung

also Bioland-Dinkelgebäcke wie sie die Verbraucher wünschen – das sichert Ihnen **sehr gute Abverkäufe** und eine **hohe Wiederkauftrate!**

## Nutzung der Kälteverfahren ist möglich

- Sie können bei Bedarf grundsätzlich auch Gebäcke über Gärverzögerung und Gärunterbrechung herstellen.



## Bioland Dinkelbrötchen

### Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
8,000	(80,0)	Bioland Dinkelmehl Type 630
4,600	(20,0)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 <small>(betriebs-eigen)</small>
0,400	(4,0)	<b>Bioland Backmittel Dinkel</b>
0,200	(2,0)	<b>Rau Bio-Back</b> o. Bioland Butter
0,220	(2,2)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,400	(4,0)	<b>Bioreal Bio-Hefe</b>
ca. 3,200	(32,0)	Wasser (th. TA 158)
<b>ca. 17,020</b>		<b>Gesamtteig</b>

**Knetzeit für Spiralknetter:** 8 Min. im 1. Gang und ca. 1–2 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten, aber nicht überkneten!

**Teigtemperatur:** 25–27 °C  
**Teigruhe:** ca. 10 Min.  
**Pressengewicht:** wie üblich  
**Ballengare:** ca. 15 Min.; oder über die Anlage  
**Aufarbeitung:** wie gewohnt  
**Stückgare:** über GU oder GV.  
 Bei direkter Führung ca. 45 Min.

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** ca. 20 Min.

**Gärverzögerung**  
**Hefemenge:** eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 24 Std.  
**Lagerbedingungen:** ca. 0 °C–4 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)  
**Backbedingungen:** wie für Weizenbrötchen üblich

**Gärunterbrechung**  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 48 Std.  
**Lagerbedingungen:** möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)  
**Backbedingungen:** wie für Weizenbrötchen üblich



## Bioland Dinkelkruste

### Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
Kochstück		
1,000	(10,0)	Bioland Dinkelvollkornmehl
3,000	(30,0)	Wasser, kochend
<b>4,000</b>		
Stehzeit für das Kochstück: mindestens 2 Stunden		

Rezeptur		
4,000	(10,0)	Kochstück
8,000	(80,0)	Bioland Dinkelmehl Type 630
2,300	(10,0)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 <small>(betriebs-eigen)</small>
0,500	(5,0)	<b>Bioland Backmittel Dinkel</b>
1,000	(10,0)	Bioland Kürbiskerne
0,250	(2,5)	Bioland Sesam, geröstet
0,250	(2,5)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,150	(1,5)	<b>Bioreal Bio-Hefe</b>
ca. 3,000	(30,0)	Wasser (th. TA 173)
<b>ca. 19,450</b>		<b>Gesamtteig</b>

**Knetzeit für Spiralknetter:** 8 Min. im 1. Gang ca. 1 Min. im 2. Gang  
**Teigtemperatur:** 27–29 °C  
**Teigruhe:** keine  
**Blecheinwaage:** ca. 6000 g  
**Zwischengare:** ca. 60 Min.  
**Aufarbeitung:** Den Teig auf geölte Bleche abwägen und grob verteilen. Nach der Zwischengare gleichmäßig auf den Blechen verteilen und mit Mehl oder Saaten bestreuen. Mit einem Blecheinteiler einteilen und in die Kühlung stellen.

**Kühlphase:** 12–48 Stunden bei 4–6 °C  
**Stückgare:** keine. Aus der Kühlung entnehmen und zu Broten oder Brötchen abstechen. Sofort abbacken.

**Backtemperatur:** 10–20 °C unter Brötchenbacktemperatur, mit etwas Schwaden, fallend um 10–20 °C

**Backzeit:** ca. 25 Min. für Brötchen ca. 40–50 Min. für Brote  
**Tipp:** Es ist möglich die Brote auch direkt zu führen. Dann nach der Teigruhe von 60 Min. abwägen und wie gewünscht aufarbeiten.

**Stückgare:** ca. 60 Min.



## Bioland Dinkelbrot

### Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
8,000	(80,0)	Bioland Dinkelmehl Type 630
4,600	(20,0)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 <small>(betriebs-eigen)</small>
0,400	(4,0)	<b>Bioland Backmittel Dinkel</b>
0,200	(2,0)	<b>Rau Bio-Back</b> o. Bioland Butter
0,220	(2,2)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,400	(4,0)	<b>Bioreal Bio-Hefe</b>
ca. 3,400	(34,0)	Wasser (th. TA 160)
<b>ca. 17,220</b>		<b>Gesamtteig</b>

**Knetzeit für Spiralknetter:** 8 Min. im 1. Gang ca. 1–2 Min. im 2. Gang  
**Teigtemperatur:** 27–29 °C  
**Teigruhe:** ca. 20–30 Min.  
**Teigeinwaage:** für ein 500-g-Brot = 580 g  
**Zwischengare:** ca. 10 Min.  
**Aufarbeitung:** Nach der Teigruhe die Dinkelbrote rundwirken und ca. 10 Min. entspannen lassen. Nach der Zwischengare zu runden oder eckigen Dinkelbroten aufarbeiten und auf Abzieher, Bleche oder in Kästen absetzen. über GU oder GV.

**Stückgare:** Bei direkter Führung ca. 45 Min.  
**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit Schwaden; 10 Min. vor Backzeitende den Zug ziehen  
**Backzeit:** ca. 30–35 Min.

**Gärverzögerung**  
**Hefemenge:** eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 24 Std.  
**Lagerbedingungen:** ca. 0 °C–4 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)

**Backbedingungen:** wie für Weißbrot üblich

**Gärunterbrechung**  
**Teigtemperatur:** so beibehalten  
**Lagerdauer:** bis zu 48 Std.  
**Lagerbedingungen:** möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C  
**Stückgare:** normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)

**Backbedingungen:** wie für Weißbrot üblich