

## Dinkel-Duo

Das Dinkel-Duo ist ein helles Dinkelmehlbrot mit ausgeprägter Kruste und feiner weicher Krume.

Sein ausgereifter Brotgeschmack entsteht aus dem spezifischen Dinkelaroma und der speziellen Teigführung mit einem Brühstück (s.u.).

Für jedes Brot werden zwei Teigkugeln von Hand aufgearbeitet und in eine Kastenform gelegt - so entsteht die charakteristische Zweiteilung des Duos.



### Produktinformationen

<b>Siegel</b>																					
<b>Gewicht</b>	500 g																				
<b>Zutaten</b>	<b>Dinkelmehl</b> Type 630*, Meersalz, Hefe*, <b>Gerstenmalzmehl</b> *, Acerola* *aus ökologischem Landbau <b>Fettdruck</b> - allergene Stoffe																				
<b>Allergen-Hinweise</b>	weizenfrei lactosefrei vegan																				
<b>Getreideanteil</b>	Dinkelmehl Type 630 100%																				
<b>Nährwerte</b> (je 100g)	<table> <tr> <td>Brennwert in kJ:</td> <td>838</td> <td>Fett:</td> <td>0,7 g</td> </tr> <tr> <td>Brennwert in kCal:</td> <td>200</td> <td>davon ges. Fettsäuren:</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß:</td> <td>6,1 g</td> <td>Ballaststoffe:</td> <td>2,6 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate:</td> <td>41,6 g</td> <td>Natrium:</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker:</td> <td>0,2 g</td> <td>Broteinheiten (BE)*:</td> <td>3,5</td> </tr> </table> <p>*1 BE entspricht 39g Brot</p>	Brennwert in kJ:	838	Fett:	0,7 g	Brennwert in kCal:	200	davon ges. Fettsäuren:	0,1 g	Eiweiß:	6,1 g	Ballaststoffe:	2,6 g	Kohlenhydrate:	41,6 g	Natrium:	0,5 g	davon Zucker:	0,2 g	Broteinheiten (BE)*:	3,5
Brennwert in kJ:	838	Fett:	0,7 g																		
Brennwert in kCal:	200	davon ges. Fettsäuren:	0,1 g																		
Eiweiß:	6,1 g	Ballaststoffe:	2,6 g																		
Kohlenhydrate:	41,6 g	Natrium:	0,5 g																		
davon Zucker:	0,2 g	Broteinheiten (BE)*:	3,5																		
<b>Verzehrempfehlung</b>	<p>Unser Dinkel-Duo empfehlen wir zum Frühstück, solo nur mit guter Butter oder im Duett mit fruchtiger Marmelade oder Honig. Es lässt sich auch sehr gut toasten. Darüber hinaus passt es aber auch zu herzhaftem Belag und Käse. Außerdem kann man es als leichte Beilage zu Suppen und Salaten genießen.</p> <p>Dieses feine, weiche Dinkelbrot eignet sich auch besonders für Kinder.</p>																				

<b>Verzehrfrische</b>	Durch die aufwendige Teigbereitung mit einem Kochstück, welches die Krume besonders saftig macht, bleibt das Dinkel-Duo im Vergleich zu anderen Dinkelmehlbrotten lange frisch. Sie können es auch nach 3 Tagen noch mit Genuss essen. Zur Verbesserung der Lagerfähigkeit könnten Sie das ausgekühlte Brot im Brotpapier noch zusätzlich in eine gelochte Plastiktüte geben.
<b>Besondere Informationen</b>	<p>Für die Teigbereitung des Dinkel-Duos wird ein Kochstück verwendet.</p> <p>Ein Kochstück ist eine Vorstufe der Teigbereitung, die ohne Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig angesetzt wird. Dazu wird ein in diesem Fall aus Mehl und kochendem Wasser bestehendes Gemisch zum Vorquellen angesetzt. Dadurch kann die im Teig insgesamt gebundene Wassermenge erhöht werden. Die Vorteile dieses Verfahrens sind, dass die Krume der fertigen Brote elastisch sowie gut schnitt- und streichfähig wird und sich die Frischhaltung der Brote verbessert. Außerdem setzt das Kochstück im Teig enzymatische Vorgänge in Gang, welche einen aromatischen Geschmack bedingen.</p>