



## Universalbackmittel auf Dinkelbasis | für alle Anwendungszwecke

### Warum nur ein Backmittel für alles Mögliche?

Für jede Art von Backware gibt es eigene Backmittel. Aber braucht es das wirklich?

Geht es nicht eh immer um die essentiellen Aufgaben „Volumen“, „Stabilität“ und „Sicherheit“, die man mit entsprechenden Verfahren oder Rohstoffen in Richtung „Geschmack“, Frischhaltung“, etc. flexibel ergänzen könnte?

Unsere Erfahrungen aus der täglichen Praxis zeigen, dass **bio-minimalback 0,5%** bei allen Arten von hefegelockerten Backwaren vollkommen ausreicht. Neben der direkten Führung funktioniert das, wenn man die Rezepturen entsprechend anpasst, natürlich auch im GU-/GV-Bereich sowie im Patt-Verfahren.

Wenn man sich mal die Zutatenliste von „normalen“ Backmitteln anschaut und dabei überlegt, was die Wirkkomponenten sind, findet man zumeist ganz am Ende der Liste die zwei entscheidenden Begriffe: „Enzyme“ und „Ascorbinsäure“. Die meisten weiteren Zutaten haben durchaus auch Ihre Bewandnis, aber diese wird ziemlich überbewertet. Besonders wenn man weiß, zu was die Enzym-Technologie (auch ohne gentechnische Veränderung) heutzutage in der Lage ist. Und in Kombination mit der Ascorbinsäure, die dazu die benötigte Stabilität mit sich bringt, ist es möglich auch mit niedrigen Mengen (nur 0,1% bis 0,5% **minimalback 0,5%**) einwandfreie Backergebnisse zu gewährleisten.

### Wie wird **bio-minimalback 0,5%** eingesetzt?

Geeignet ist **bio-minimalback 0,5%** z.B. für Tafelbrötchen (mit Ausbund), Körnerbrötchen, Weißbrote (auch Baguette und Ciabatta), Weizen- bis Roggenmischbrote, Dinkelbrote, Körnerbrötchen, Dinkelbrötchen, Laugengebäck und alle Arten von Hefefeinteig (süße Teige, Plunder und Croissant).

Auf der Basis dieses „Allrounders“, der für alle hefegelockerten Backwaren eine enorme Unterstützung bringt, können nun die individuellen Monokomponenten flexibel dazu genommen werden. So kann man z.B. mit Fetten/Ölen, Zucker/Malz oder Extrudaten das Backmittel im Baukastenprinzip flexibel anpassen, was jedoch nicht zwingend nötig ist. Das Basisprodukt ist bereits für die meisten Backwaren vollkommen ausreichend.

### Wie hoch ist die Zugabemenge von **bio-minimalback 0,5%**?

Je nach gewünschter Intensität verwendet man zwischen 0,1% (10g pro 10 kg Mehl) und 0,5% (50g pro 10 kg Mehl) auf GME (Getreidemahlerzeugnisse). Bei Broten im Weizen- bis Weizenmischbereich (auch Spezialbrote) und Plunder-/Croissantteigen reichen 0,1 - 0,2% **bio-minimalback 0,5%**.

Brötchen, voluminöse Stangenbrote und Hefefeinteig vertragen 0,3 - 0,5%.

„Viel hilft viel“ ist für **bio-minimalback 0,5%** nicht die passende Aussage. Jedes Gebäck hat seine individuelle „passende Menge“.

### Die Vorteile von **bio-minimalback 0,5%** auf einen Blick

- minimale Zugabemenge (0,1 - 0,5%)
- geeignet für alle Arten hefegelockerter Backwaren
- für direkte Führung, Langzeitführung und Gärunterbrechung
- sehr kurze Zutatenliste, im gebackenen Endprodukt nur „Dinkelmehl“

### Die Zutatenliste von **bio-minimalback 0,5%**

Dinkelmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme