



### DIOStart® aroma — Ihre persönliche Geschmacksvielfalt

DIOStart® aroma ist ein Starter für die persönliche Aromatechnologie Ihrer Backwaren. Durch den geschmacksbildenden Erhitzungsprozess (3 Stunden bei 65°C) bilden sich vielfältige, natürliche Geschmacksaromen und Aromavorläufer. Sie selbst entwerfen dabei Ihre ganz besondere Teigzutat, Ihren Aroma-Vorteig. Das geht ganz einfach mit Ihren Getreideerzeugnissen/Mehl, eventuell zugesetzten Körnern oder Saaten, Wasser, und einem kleinen Anteil DIOStart® aroma. Das Produkt, das nach dem Erhitzungsprozess daraus entsteht, ist Ihr ganz eigenes AromaStück®. Dabei haben Sie über die Zugabemenge des Produktes jetzt ein weiteres Steuerinstrument für Ihren Brotgeschmack. Die Varianz reicht von perfekter Abrundung bis zur eindeutigen Geschmacksgebung.

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart® aroma** für

- ▶ Bildung einer Vielzahl von Aroma-Vorstufen
- ▶ natürliche Süße durch Maltosebildung
- ▶ Verbesserung der Wasserbindung
- ▶ Unterstützung des Ofentriebs
- ▶ Verringerung oder Verzicht auf Vormischungen/Backmittel bis hin zu Clean Label

**DIOStart® Vorteig Kulturen sind die effizienteste Art, Premium-Backwaren herzustellen.**

- ▶ ausgezeichnete Eigenschaften ohne künstliche Zutaten
- ▶ 100% biologisch, vegan, kosher und frei von gentechnischen Veränderungen.

DIOStart® Vorteig Kulturen garantieren eine hohe Qualität vom Teig bis zu den fertig gebackenen Produkten.

### Passende Vorteiganlagen



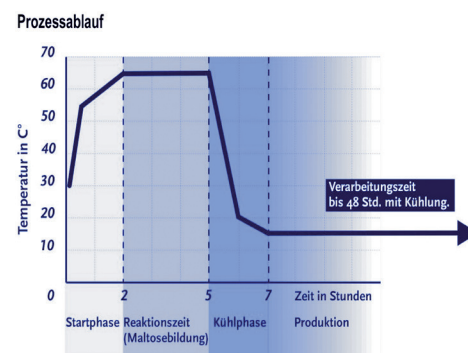


### Ansatzbeispiel DIOStart® aroma

Basisrezeptur	Beispiel
1 Teil Roggenmehl	33 kg Roggenmehl
2 Teil Wasser (TA 300)	66 kg Wasser
0,02 Teile DIOStart® aroma	0,66 kg DIOStart® aroma

### Vorgehensweise

- Das Mehl, eventuell andere Trockenstoffe und DIOStart® aroma vermischen
- Wasser in die Anlage geben
- Das Trockenstoffmischung mit DIOStart® aroma zugeben und Anlage starten
- Die Mischung (AromaStück®) auf 65 °C erhitzen
- Beim Erreichen der 65 °C die Temperatur für 3 Stunden halten
- Bei der Verarbeitung von Grobschrot bzw. ganzen Körnern muss das AromaStück® nach den 3 Stunden für 15 Minuten auf 85 °C erhitzt werden. Die TA beträgt bei Schrot oder ganzen Körnern TA 400
- Bei Kühlung des AromaStück® unter 8 °C verlängert sich die Verarbeitungstoleranz auf 48 Stunden



### Zugabemengen AromaStück® zum Teig

Spezialbrötchen	3 - 12 %
Weißbrot, Baguette	10 - 15 %
Weizenmischbrot	8 - 12 %
Roggenmischbrot	6 - 10 %
Roggenbrot	6 - 10 %
Roggenschrotbrot	10 - 20 %

Folgende Zugabemengen sind Anhaltspunkte. Sie können von Ihnen je nach Geschmacksprofil, welches Sie anstreben, verändert werden. Zugabemengen an AromaStück® zum Teig (%-Angaben auf 100% Getreide-erzeugnis (z.B. Mehl) bezogen):

### Beispielrezeptur: Roggenmischbrot mit 8% AromaStück®

Auf 10 kg Gesamtmehl werden 2,4 kg AromaStück® eingesetzt. Sie vermindern dafür die im Rezept genannte Mehlmenge um 0,8 kg (entsprechend 8 %) und die genannte Zugussmenge um 1,6 l. Alle anderen Rezepturbestandteile bleiben unverändert. Die Zugabe von Malz kann eventuell reduziert werden. Da das AromaStück® eine gute Krustenbräunung bewirkt, reduzieren Sie die Ausbacktemperatur um 10 - 20 °C.