



DIOStart[®] rye bread fermentation

DIOStart[®] rye bread fermentation – Grundlage für eines der sichersten Verfahren

DIOStart[®] rye bread fermentation in zertifizierter Bio-Qualität (DE-ÖKO-006) ist Grundlage für das sicherste bekannte Sauerteigverfahren.

Die Kulturen sind exakt auf die mikrobiologischen Anforderungen der Brotfermentation abgestimmt. Das Ergebnis ist ein lagerstabiler Sauerteig (keine Kühlung nötig), der eine Verarbeitungszeit von bis zu 144 Stunden aufweist. Der Einsatz von Restbrot in diesem Sauerteig bietet neben den finanziellen Vorteilen auch einen überaus aromatisch-abgerundeten Geschmack.

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart[®] rye bread fermentation** für

- ▶ Eine hohe Produktsicherheit durch vertraglich zugesicherte qualitätssichernde Dienstleistungen und DIOStart[®] rye bread fermentation
- ▶ Eine einfache Handhabung
- ▶ Eine Reduzierung der Rohstoffkosten
- ▶ Die Zugabemenge des fertigen Sauerteiges „rye bread fermentation“ beträgt bis zu 25% berechnet auf Mehl

Passende Vorteiganlagen





DIOStart[®] rye bread fermentation

Kurzanleitung der Herstellung

1. Stufe (Isofermenter oder Anlagenbehälter):

Wasser	16 Liter	Temperiertes Wasser im Isofermenter oder der Anlage mit Roggenmehl vermischt.
Roggenmehl	8 kg	Solltemperatur = 32 °C!
Temperatur	32 °C	
DIOStart [®]	1 Päckchen (0,750 kg)	Anschließend den „DIOStart [®] rye bread fermentation“-Starter zerkrümelt und untergerührt.
Reifezeit	24 Stunden	

Die Rezeptur ist hochskalierbar!

2. Stufe (Sauerteigfermenter):

Brot	50 kg	Die gesamte Brotmenge (verwogen, unzerkleinert) in den Sauerteigfermenter geben. Temperiertes Wasser (in Abhängigkeit von der Raumtemperatur) hinzufügen und der Sauerteigfermenter starten.
Wasser	100 Liter	
Roggenmehl	50 kg	
Temperatur	25-30 °C ¹	
1.Stufe	24,75 kg (siehe oben)	Nach 10 Minuten das Roggenmehl hineingegeben.
Reifezeit	42 Stunden	Nach 30 Minuten die erste Stufe in den Fermenter geben.

Die Rezeptur ist hochskalierbar!

Roggensauerteig
144 Stunden verfügbar!

Nach der Fermentationszeit von 42 Stunden kann der Roggensauerteig über eine Woche (144 Stunden) verarbeitet werden.

¹Die Starttemperatur ist abhängig von der Raumtemperatur, der Mehlqualität und der Anlagenfüllmenge.