



DIOStart[®] wheat bread fermentation

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

DIOStart[®] wheat 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[®] wheat bread fermentation** für

- ▶ Eine hohe Produktsicherheit durch vertraglich zugesicherte qualitätssichernde Dienstleistungen und DIOStart[®] wheat bread fermentation
- ▶ Eine einfache Handhabung
- ▶ Eine Reduzierung der Rohstoffkosten
- ▶ Die Zugabemenge des fertigen Sauerteiges „wheat bread fermentation“ beträgt bis zu 8 % berechnet auf Mehl

Passende Vorteiganlagen





DIOStart® wheat bread fermentation

Kurzanleitung der Herstellung

1. Stufe (Isofermenter oder Anlagenbehälter):

Wasser 16 Liter
Weizenmehl 8 kg
Temperatur 32 °C

Temperiertes Wasser im Isofermenter oder in der Anlage mit Weizenmehl vermischt.
Solltemperatur = 32 °C!

DIOStart® 1 Päckchen (0,750 kg)
Reifezeit 24 Stunden

Anschließend den „DIOStart® wheat bread fermentation“-Starter zerkrümelt und untergerührt.

Die Rezeptur ist hochskalierbar!

2. Stufe (Sauerteigfermenter):

Brot 50 kg
Wasser 100 Liter
Weizenmehl 50 kg
Temperatur 25-30 °C¹

Die gesamte Brotmenge (verwogen, unzerkleinert) in den Sauerteigfermenter geben. Temperiertes Wasser (in Abhängigkeit von der Raumtemperatur) wird hinzufügen und der Sauerteigfermenter gestartet.

1.Stufe 24,75 kg (siehe oben)
Reifezeit 42 Stunden

Nach 10 Minuten das Weizenmehl hineingegeben.
Nach 30 Minuten die erste Stufe in den Fermenter geben.

Die Rezeptur ist hochskalierbar!

Weizensauerteig
144 Stunden verfügbar!

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

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