



DIOStart[®] wheat classic

DIOStart wheat classic[®] — für schnelles Ansäuern und guten Gatrieb

DIOStart[®] wheat classic in zertifizierter Bio-Qualität (DE-ÖKO-006) sichert eine gleichmäßige und geschmackvolle Qualität Ihres Sauerteiges. Gerade im Zuge der zunehmenden Tendenz, die Kochsalzmenge auch bei Brot zu reduzieren, ist Weizensauerteig aus DIOStart[®] wheat classic eine hervorragende Wahl.

Die Kulturen liefern, je nach dem, wie Sie die Führung einstellen, einen aromatisch-kraftigen Brotgeschmack oder bei milder Führung eine hohe Gasaktivität. Die Hefezugabe lässt sich im zweiten Fall etwas reduzieren.

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart[®] wheat classic** für

- ▶ sicheres Ansäuern und guten Gatrieb
- ▶ einen natürlichen Schutz durch die Versäuerung (pH-Wert Verschiebung) und damit einen verzögerten mikrobiellen Verderb
- ▶ Verringerung oder Verzicht auf Vormischungen/ Backmittel bis hin zu Clean Label
- ▶ kräftige und rustikale Gebäcke
- ▶ Feine Backwaren mit reduzierter Zugabemenge, dadurch wird das Gebäckaroma und die Süße des zugesetzten Zuckers verstärkt
- ▶ Die Zugabe vom fertigen Sauerteig „wheat classic“ beträgt bis zu 20% berechnet auf Mehl

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

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

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



DIOStart® wheat classic

Herstellungparameter DIOStart® wheat classic

- ▶ 100 Teile Weizenmehl (z.B. Type 550 oder 812)
- ▶ 100 - 120 Teile Wasser
- ▶ 0,25 bis 1 Teil DIOStart® wheat classic (abhängig von Ansatzmenge und Anlagengröße)
- ▶ Temperatur: 28 °C
- ▶ Reifedauer: 16 Stunden
- ▶ Verarbeitungszeit: 24 Stunden (ohne Kühlung)
- 48 Stunden (mit Kühlung, d.h. nach der Reifezeit auf <10 °C kühlen)
- ▶ Vor jedem Neuanatz sollte die Anlage / Behältnis restlos entleert und gereinigt werden.

Für Fermentationsverfahren weniger als 50 kg Gesamtmasse empfehlen wir die Menge von DIOStart® wheat classic auf 2 % zu erhöhen. **WICHTIG! Die Temperatur muss über die gesamte Reifezeit gleichmäßig gehalten werden.**

Vorteiganlagen

