

Backmittel zur Herstellung von hervorragenden  
und wohlschmeckenden Bioland-Dinkelgebäcken

# BIOLAND- DINKELKRAFT

Dinkelbrot



## OBEG Bio-Dinkelbackmittel

- Ein "Mehr" an Sicherheit bei der Herstellung Ihrer Dinkelgebäcke
- Verfeinert die Gebäckeigenschaften Ihrer Dinkelbackwaren

Dinkelkleingebäck



- Großer Einsatzbereich
- Für alle Führungsarten geeignet
- Geringe Zugabemenge von 2%

Hefefeingebäck



- Deklarationsfreundliche Zutaten
- Zugelassen von den Bio-Verbänden Bioland und Demeter



Die dinkleigenen Enzyme und das Vitamin C der Acerolakirsche geben diesem Backmittel eine hohe backtechnische Wirkung

# BIOLAND- DINKELKRAFT

## OBEG Bio-Dinkelbackmittel

Dinkelkleingebäck, Dinkelbrot und Dinkelhefefeingebäcke überzeugen durch einen reinen und ursprünglichen Geschmack, sowie eine sehr gute Frischhaltung

**Die Anwendungsmöglichkeiten von BIOLAND-DINKELKRAFT sind vielfältig und können durch individuelle Rezepturen einzigartig werden**

### Dinkelkleingebäck:

Alle Führungsarten sind möglich.  
Vorteige sollten nur bei frisch gebackenen Teigen eingesetzt werden.  
Bei GU und GV kann bis zu 5 % des Mehles als Kochstück verarbeitet werden.

### Dinkelbrote:

Freigeschobene Dinkelbrote erhalten mehr Gärstabilität und eine schön gefärbte, knusprige Kruste.  
Der Einsatz eines Kochstücks verbessert die Frischhaltung.

### Dinkelhefefeingebäck:

Hefezöpfe erhalten eine Verbesserung von Volumen und Ausbund. Bei kühler Führung kann auch eine schöne Faserung erreicht werden.

### Tipp zur Zertifizierung:

Denken Sie daran  
Rezeptänderungen auch in Ihren Kontrollunterlagen festzuhalten.

### Zutaten:

Bioland-Dinkelmehl, Bioland-Dinkelquellmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Bio-Acerolakirschsaftpulver

Deklaration nach LMBG, Bio-VO und deutschen Bio-Verbänden:

Bioland-Dinkelmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Bio-Acerolakirschsaftpulver  
Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Rezepte, Muster, Anregungen, ... bekommen Sie bei

OBEG Hohenlohe, Bioland Erzeugergemeinschaft

Zell Nr. 3, 74575 Schrozberg

Tel 07935 1545, Fax 07935 1381, info@obeg.de, www.obeg.de

