

Quarkdinkele

Produktinformation für unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Dinkel

Zutaten:

Dinkelmehl, Wasser, Dinkelflocken, Speisequark, Hefe, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Backhilfsmittel, Speisesalz jodiert

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:
Milch, Roggen, Dinkel, Gerste, Soja

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1218,5 kJ bzw. 291,0 kcal

Eiweiß: 11,2 g

Kohlenhydrate: 42,8 g

Fette: 7,7 g

Broteinheiten (BE): 3,6

1 BE entspricht: 27,8 g

Gebäckcharakteristik:

Unsere Quarkdinkele sind nach alter handwerklicher Tradition hergestellt. Zutaten wie die Mischung aus Dinkelmehl und Dinkelflocken ergeben ein ballaststoffreiches Gebäck. Durch die Zugabe von Quark entsteht eine fein gelockerte und saftige Krume. Quarkdinkele sind sehr bekömmlich.

Verzehrsempfehlungen:

Diese Brötchen eignen sich als bekömmliches Kleingebäck zum Frühstück. Mit Butter bestrichen oder zu Rührei, Käse, Wurst, Marmelade und Honig schmecken sie exzellent. Sie bieten sich aber auch als Begleiter für jede andere Mahlzeit an.

Verzehrsfrische:

Quarkdinkele sollten innerhalb eines Tages gegessen werden. Zur Bevorratung sollten sie, gut verpackt, tiefgefrostet werden. Auf dem Toaster oder im Ofen aufbacken, schmecken sie dann wieder wie frisch aus dem Ofen.

Besondere Information:

Dinkel: Renaissance des Urgetreides

Quarkdinkele

Seit der Vollwertbewegung liegt Dinkel hierzulande voll im Trend. Beliebt ist das Getreide jedoch seit langem. Bereits vor mehr als 5000 Jahren war Dinkel als Kulturpflanze im südwestlichen Teil Asiens bekannt, bevor es sich über Mitteleuropa bis nach Süddeutschland verbreitete, wo es bis vor hundert Jahren in großen Mengen angebaut wurde. Im Laufe der Zeit wurde das Urgetreide jedoch immer mehr vom Weizen verdrängt, da dieser viel ertragreicher und leichter zu verarbeiten ist.

Dabei hat das Urkorn viele Vorteile: Im Gegensatz zum Weizen ist das Dinkelkorn fest mit seiner äußeren Schutzhülle, dem so genannten Spelz, verwachsen. Da diese Holzfaserschicht entfernt werden muss, bevor man das Korn vermahlen kann, ist Dinkel weniger belastet. Denn mit dem Spelz werden auch eventuelle vorhandene Gifte entfernt.

Die Backfähigkeit ist mit der des Weizens vergleichbar. Aus dem Urgetreide mit dem feinen nussartigen Aroma lässt sich zum Beispiel ein gesundes Dinkel-Vollkornbrot backen. Wird dieses mit Sauerteig hergestellt, sind die wertvollen Inhaltsstoffe besonders gut verdaulich. Grund: Die längeren Quell- und Fermentationszeiten bei der Sauerteigherstellung. Je mehr Zeit man dem Teig gönnt, um so besser. Das Brot wird saftiger, lockerer und hält sich länger.

Aus ökologischer Sicht ist das anspruchslose, robuste Getreide besonders interessant, weil es weniger Dünger und Pflanzenschutzmittel benötigt.

Die einzelnen Getreidearten unterscheiden sich übrigens nur unwesentlich in ihrem Gehalt an Stärke, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen. Das gilt auch für Mineralstoffe und Vitamine. Größere Abweichungen gibt es in der Menge und Beschaffenheit des Klebereiweißes, das für die Backfähigkeit verantwortlich ist.