

Knauzenwecken 100% Dinkel

Produktinformation für
unsere Kunden



Getreidemischungsverhältnis:

100% Dinkel

Zutaten:

Dinkelmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Gerstenmalzmehl, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Dinkel, Gerste

Nährwertangaben:

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1044,9 kJ bzw. 249,6 kcal

Eiweiß: 8,3 g

Kohlenhydrate: 49,9 g

Fette: 1,4 g

Broteinheiten (BE): 4,2

1 BE entspricht: 23,8 g

Gebäckcharakteristik:

Der `genetzte Teig` mit einer langen Teigführung ergibt beim Backen ein kerniges Gebäck. Der Knauzen besitzt viel Kruste, die schön knusprig ist. Die Krume ist sehr gut gelockert, großporig und besonders saftig.

Verzehrempfehlungen:

Die Knauzen sind zu allen Mahlzeiten oder auch für Zwischendurch ein Genuss. Egal ob zum Frühstück mit Konfitüre bestrichen oder zum Vesper mit deftiger Wurst - alles ist möglich.

Knauzenwecken 100% Dinkel

Besondere Information:

Dinkel: Renaissance des Urgetreides

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 er sich über Mitteleuropa bis nach Süddeutschland verbreitete, wo er bis vor hundert Jahren in großen Mengen angebaut wurde. Im Lauf der Zeit wurde das Urgetreide jedoch immer mehr vom Weizen verdrängt, da dieser viel ertragreicher und leichter zu verarbeiten ist.

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

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.