



Grünkernmix

Eine alte Tradition erblüht

 **AGRANO**

Bio Dinkel-Grünkernmix 70%



Bio-Vormischung mit Dinkel-Grünkern für ein charaktervolles Brot mit urigem Geschmack.

Richtrezept für 21 Brote zu 550 g (gebacken)

Bio Dinkel-Grünkernmix 70% (Knospe)	5000 g
Bio Weismehl Typ 550 (Knospe)	2200 g
Bioreal Frischhefe (Knospe)	150 g
Wasser	5500 g
Teiggewicht	12850 g
Kneten (spiral)	10 Minuten im 1. Gang, 3 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur	26–27 °C
Stockgare	ca. 20 Minuten
Teigeinlage	600 g
Stückgare (Raumtemperatur)	30–40 Minuten
Backtemperatur	260 °C, fallend auf 230 °C
Backen	50–55 Minuten

Herstellung

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten, leicht befeuchten, in Roggenschrot wälzen und mit Weismehl bestäuben. Mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare (sobald sich Risse an der Oberfläche bilden [analog Walliserbrot]) mit viel Dampf einschliessen, Zug nach 20 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Aufgrund der Verwendung von Grünkern unterscheidet sich die Teigkonsistenz von herkömmlichen Teigen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, die Teiglinge mit Wasser zu verarbeiten.

-
- Art. 01708050025.0 **Bio Dinkel-Grünkernmix 70% (Knospe)**
25-kg-Sack
 - Art. 00378100012.0 **Bioreal Frischhefe (Knospe)**
12-kg-Karton



Grün im Kern, reif im Geschmack

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Grünkerns, einer jahrhundertealten Spezialität, deren erste schriftliche Erwähnung auf das Jahr 1660 zurückgeht. Aus Angst vor Missernten wurde junger Dinkel frühzeitig, nämlich zur Zeit der sogenannten Teigreife, geerntet. Bis heute verleiht die Darre dem saftigen und weichen Korn sein Aroma und seine grünliche Farbe, daher der Name Grünkern.

Besonders geschätzt wird der Eiweiss- und Ballaststoffanteil sowie eine Vielzahl an Mineralien und Vitaminen.

Mit einem inaktiven Bio Dinkel-Sauerteig veredelt, besticht unser Grünkernbrot durch seine aussergewöhnliche Feuchtigkeit, lange Haltbarkeit und sein einzigartiges nussig-würziges Aroma. Diese besondere Brotkomposition vereint traditionell nachhaltige Handwerkskunst mit modernem Genuss.



Verkaufsunterstützung

Machen Sie Ihre Kundschaft auf Ihr neues Angebot aufmerksam.

Zur Verkaufsunterstützung bieten wir Ihnen nützliche **Kunden-Flyer**,
A3- und A2-Plakate an.

Bestellen Sie **die kostenlosen Werbemittel** noch heute bei Ihrem Fachberater
oder direkt bei Agrano.

Für Ihre Social-Media-Kanäle finden Sie Bildmaterial und Postvorschläge
auf: www.agrano.ch/ueber-uns/medien

