



DIOStart[®] wheat strong

DIOStart[®] wheat strong – für ausdrucksstarke Gebäcke

DIOStart[®] wheat strong in zertifizierter Bio-Qualität (DE-ÖKO-006) sichert eine gleichmäßige und geschmackvolle Qualität Ihres Sauerteiges.

Das Aroma des DIOStart[®] wheat strong führt schon bei geringer Zugabe zum Teig zu einem ausdrucksstarken Aroma. Nicht nur in den USA, wo der San Francisco-Sauerteig berühmt ist, sondern überall, wo man aromatische Weizengebäcke liebt, kommt diese Kultur zum Einsatz. Da schon ein geringer Anteil des Sauerteigs aus dem DIOStart[®] wheat strong die Teige veredelt, werden diese Sauerteige gerne in Kombinationen mit Vorteigen, die viel Wasser binden, eingesetzt. Beispiele dafür sind Quell-, Brüh-, Koch- und AromaStücke.

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

- ▶ Kräftige Säuerung, reichhaltiges Aroma
- ▶ Kombinationen mit anderen Vorstufen, z.B. Quellstücken
- ▶ einen starken natürlichen Schutz durch die Versäuerung (pH-Wert Verschiebung) und somit einen verzögerten mikrobiellen Verderb
- ▶ Kräftige und rustikale Gebäcke
- ▶ Verringerung oder Verzicht auf Vormischungen/ Backmittel bis hin zu Clean Label
- ▶ Weizen sowie Roggenanwendungen
- ▶ Die Zugabe vom fertigen Sauerteig „wheat strong“ beträgt bis zu 10% 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 strong

Herstellungparameter DIOStart[®] wheat strong

- ▶ 100 Teile Weizenmehl (z.B. Type 550 oder 812)
- ▶ 100 - 120 Teile Wasser
- ▶ 0,25 bis 1 Teil DIOStart[®] wheat strong (abhängig von Ansatzmenge und Anlagengröße)
- ▶ Temperatur: 28 - 30 °C
- ▶ Reifedauer: 16 - 18 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 strong auf 2 % zu erhöhen. **WICHTIG!** Die Temperatur muss über die gesamte Reifezeit gleichmäßig gehalten werden.

Vorteilanlagen

