

Dinkelsprossenbrot

Produktinformation



Verkehrsbezeichnung:

Dinkelvollkornbrot mit Sprossen

Getreidemischungsverhältnis:

100% Dinkel

Zutaten:

Dinkelvollkornschrot, Wasser, Dinkelsauerteig, Dinkelsprossen, Dinkelvollkornflocken, Kartoffelflocken getrocknet, Zuckerrübensirup, Speisesalz jodiert, Hefe

Hinweise für Allergiker:

Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:

Dinkel

Nährwertangaben: 100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 895,9 kJ bzw. 214,0 kcal

Eiweiß: 8,1 g

Kohlenhydrate: 41,4 g

Fette: 1,5 g

Broteinheiten (BE): 3,4

1 BE entspricht: 29,4 g

Gebäckcharakteristik:

Besonderes Merkmal des Dinkelsprossenbrotes ist die Zugabe von gekeimten Dinkelkörnern. Diese werden als Dinkelsprossen bezeichnet. Durch den Keimvorgang, der die erste Phase im Leben einer neuen Pflanze darstellt, werden die im Getreide gespeicherten Inhaltsstoffe in leicht verdauliche Nährstoffe umgewandelt. Gleichzeitig werden viele Vitamine gebildet.

Unser Dinkelsprossenbrot wird durch seine saftige Krume und gute Frischhaltung geprägt. In Verbindung mit dem handwerklich, nach altem Hausrezept, geführten Dinkelsauerteig, entsteht ein mild aromatisches und bekömmliches Brot.

Verzehrsempfehlungen:

Das geschmacklich abgerundete Dinkelsprossenbrot eignet sich ideal als Brot zu jeder Mahlzeit. Gegenüber dem kräftigeren Roggenvollkornbrot schmeckt es auch hervorragend mit süßer Konfitüre.

Dinkelsprossenbrot

Verzehrsfrische:

Dieses ausgewogene Brot kann auch am dritten Tag noch mit vollem Genuss verzehrt werden. Wenn es im Brottopf aufbewahrt wird, entfaltet es über diese Tage sein volles Aroma.

Gebäckgewicht:

750g

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 ausbreitete. Hier wurde bis Ende des 18. Jahrhunderts das Dinkelgetreide in großen Mengen angebaut. Im Laufe der Zeit wurde das Urgetreide jedoch immer mehr vom Weizen verdrängt. Größere Erträge und eine leichtere Verarbeitung waren die Gründe.

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 wie bei unserem Dinkelbrot der Fall, mit Sauerteig hergestellt, sind die wertvollen Inhaltsstoffe besonders gut verdaulich. Grund: Die längeren Quell- und Fermentationszeiten bei der Sauerteigherstellung. Durch die lange Ruhezeit, die wir diesem Teig bei der Herstellung geben, erhält das Brot seine Saftigkeit, Lockerheit und lange Frischhaltung.

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