

RUSTIKAL 6%

Basis-Rohstoff zur Herstellung dunkler Brötchen

Dunkle Spezialbrötchen, Röttelchen und Roggenbrötchen

Die Nachfrage nach dunklen Spezialbrötchen ist ungebrochen. Immer mehr Variationen zeugen in vielen Backwaren-Theken davon. Allerdings gibt es im Markt auch immer noch eine große Auswahl an teilweise sehr hochprozentigen Vormischungen, die ermöglichen eine große Vielfalt zu bieten. Es geht aber auch viel flexibler (und dennoch mit der gewünschten Sicherheit) besondere Brötchenspezialitäten herzustellen. Denn die verschiedensten Saaten und auch anderen benötigten Zutaten stehen in den meisten Betrieben bereits im Lager. Somit braucht es nur noch den Backgrundstoff, der für Volumen, Stabilität, Farbe, Geschmack und Säure sorgt. Ergänzt man diesen individuell steht einer tollen Auswahl an dunklen Brötchen und Stangenbrot, auch mit höherem Roggenanteil, nichts mehr im Weg.

Für welche Produkte wird Rustikal 6% eingesetzt?

Mit einer Zugabemenge von nur 6% auf Mehl erhalten Sie Roggenbrötchen oder roggensbetonte Spezialbrötchen, welche neben einem ansprechenden Volumen auch eine sehr gute Verarbeitung garantieren. So entstehen mit Rustikal 6% Brötchen mit bis zu 50% Roggenanteil, jedoch auch Röttelchen, die bei Ihrem geringeren Roggenanteil zusätzlich ein ansprechendes Volumen und eine tolle Rösche gewährleisten. Bei Körnerbrötchen spielt die Backmischung ebenfalls ihre Vorteile aus und glänzt mit maximaler Flexibilität.

Bei der Zusammenstellung der Inhaltsstoffe wurde darauf geachtet, dass nur die wirklich notwendigen Rohstoffe Verwendung finden. Um auch eine Führung der Gebäcke über GU und GV zu gewährleisten wird ein getrockneter Sauerteig eingesetzt. Und die Auswahl des passenden Gerstenmalzextraktes sorgt für ein herrliches Aroma und die passende Krumenfarbe.

Wie wird Rustikal 6% verwendet?

Integrieren Sie einfach das Produkt mit einer Zugabemenge von 6% in Ihre Rezepturen für dunkle Spezialbrötchen. Durch die bereits enthaltene (deklarationsfreundliche) Backmittel-Komponente braucht es auch da keine ergänzende Zugabe,

Die Vorteile von Rustikal 6% auf einen Blick

- für alle Arten Spezialbrötchen, auch bei höherem Roggenanteil
- hervorragende Gärstabilität
- geeignet für Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- minimalst mögliche Zugabemenge

Die Zutatenliste von Rustikal 6%

Weizengluten, getrockneter Roggensauerteig, Gerstenröstmalz, Gerstenmalzextrakt, Traubenzucker, Palmfett, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme