deutscheback
better baking

TopBake 1-2-Korn

Der Premix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn)

Einkorn stammt vom wilden Weizen (Triticum boeoticum Boiss.) ab.

Jetzt ist es noch einfacher, vom Trend „Urgetreide“zu profitieren.

Wenn Sie Ihren Kunden gern ungewöhnliche Spezialitäten präsentieren, ist TopBake 1-2-Korn, der neue Premix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn) zur Verwendung mit Dinkelmehl, genau das Richtige für Sie. Mit TopBake 1-2-Korn backen Sie Brot oder Brötchen, die angenehm und leicht nussig schmecken.

Einkorn

Das weitgehend unbekannte Einkorn (Triticum monococcum) ist ein echtes Feinschmecker-Getreide: äußerst gehaltvoll und nahrhaft, gleichzeitig auch sehr bekömmlich und leicht verdaulich. Es enthält im Vergleich zu Weizen einen hohen Anteil an Carotinoiden, die dem Einkorn-Mehl eine gelbliche Farbe verleihen.

Einkorn: links in Spelzen, rechts entspelzt.

Quelle: Wikipedia
Benutzer: BMK 2005

Emmer

Emmer (Triticum dicoccum) wird auch Zweikorn genannt, da aus jeder Ährenspindel zwei Körner reifen. Es ist mit dem Hartweizen verwandt und reich an Eiweiß, Ballaststoffen und Mineralien. Deshalb eignet es sich zur Brot- und Nudelherstellung. Das Emmermehl hat einen würzigherzhaften Geschmack.

Emmer und Dinkel, zwei Ur-Verwandte des heutigen Weizens, sind im Gegensatz zu Einkorn in der ökologischen Landwirtschaft schon länger bekannt und werden wieder auf größeren Flächen angebaut. Diese Sorten sind nicht so ertragreich wie Weizen, dafür aber resistenter gegen raues Klima und Schädlinge.

Die faszinierende Kulturgeschichte von Einkorn, Emmer und Dinkel.

Einkorn ist ein Getreide mit langer Tradition in der Landwirtschaft Europas und Vorderasiens. Archäologen fanden die ersten Zeugnisse der Kultivierung im Gebiet zwischen Euphrat und Tigris, sie sind fast 10.000 Jahre alt.

Von Kleinasien hat sich Einkorn mit der Zeit in Europa verbreitet und wurde zum Teil noch bis in die 40er Jahre angebaut.

Das Einkorn zeichnet sich besonders durch seine Resistenz gegen Schädlinge wie Wurzelfäule, Spelzenbräune oder den Mutterkorn-Pilz aus.

Einkorn-Ähren.

Quelle: National Plant Germplasm System (USDA/ARS)

Die Urgetreide eignen sich daher speziell für den naturbelassenen Anbau, da sie weder Düngung noch chemische Pflanzenschutzmittel vertragen.

Urgetreide – der neue Trend

Mit dem TopBake 1-2-Korn Premix stellt die DeutscheBack heimisches Getreide in den Vordergrund. Einkorn, Emmer und Dinkel gelten als ökologisch sinnvolle Getreidesorten. Hier wird dem Trend nach Ursprünglichkeit und regionalen Anbaumöglichkeiten Rechnung getragen. So können Sie Ihren Kunden auf einfachste Weise Brot und Brötchen als kulturelle Spezialität mit würzig-nussigem Geschmack anbieten.

Einkorn enthält viele Mineralstoffe und Aminosäuren.

Quelle: GFDL by Kurt Stueber

DeutscheBack: Ihr Spezialist für innovative Back-Premixe

TopBake 1-2-Korn, der Premix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn), wurde von DeutscheBack entwickelt. Unser Unternehmen hat sich auf moderne Back-Premixe spezialisiert. Wir haben große Erfahrung mit integrierten Backkonzepten und entwickeln kundenspezifische Systemlösungen, um gewünschte Eigenschaften im Teig oder im Endprodukt zu erzielen.

Wenn Sie weitere Fragen haben oder eine Problemstellung mit uns besprechen wollen: Wir freuen uns auf Sie!

Phone us at
+49 (0) 41 02 / 202-005
or send an email to
info@deutscheback.de

deutscheback
better baking

DeutscheBack GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
Tel.: + 49 (0) 41 02 / 202-005
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-050
E-Mail: info@deutscheback.de
www.deutscheback.de

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.

STERNWYWIOL Gruppe

06-2016/D-300