

Volumen Pur Dinkel

Unsere "Volumen pur Dinkel" Vormischung besteht aus Bio Acerola Extrakt und Dinkelmehl Type 630. 30 g unseres "Volumen pur" enthalten 1 g Bio Acerola.

Die Idee zur Herstellung einer solchen Vormischung kam uns, da die Dosierung von Acerolapulver in der Praxis etwas umständlich ist. Es wird lediglich zu 0,05- 0,2 % ,bezogen auf die Mehlmenge, eingesetzt. Zudem ist das Acerolapulver stark hygroskopisch und kann so schnell verklumpen.

Wozu Acerola?

Die Früchte der Acerola (Acerolakirschen) gehören zu denen mit dem höchsten Gehalt an Vitamin C. Acerolapulver wird in einem schonenden Gefriertrocknungsverfahren gewonnen.

Bio Acerola ist im Bio Bereich die einzig erlaubte Alternative zur synthetisch hergestellten Ascorbinsäure. Ascorbinsäure ist ein Mehlbehandlungsmittel, das die Teigeigenschaften, die Gärtoleranz und die Gärtoleranz, ausserdem die Mehlhaltbarkeit verbessert.

In konventionellen Mehlen wird es sehr häufig eingesetzt um die Reifung des Mehls zu beschleunigen.

Unsere Mehle sind natürlich alle zu 100 % unbehandelt. Setzen Sie daher unsere "Volumen pur" Vormischung besonders in weichen (Dinkel-)Teigen ein und Sie werden eine Verbesserung der Teigeigenschaften (Gärtoleranz, Gärtoleranz) durch Straffung des Klebers feststellen. Ihre Backerzeugnisse werden hierdurch ein sehr schönes Volumen bekommen.

Dosierung: Ersetzen Sie je nach Rezept z.B. einfach 30 g des Mehles (pro 1000 g Mehl) durch 30 g der "Volumen pur" Mischung. Diese enthält dann 1 g Acerolapulver.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1440 kj
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,25 g
Kohlenhydrate	68,9 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Fructose	Ja
Biomühle-Eiling GmbH USt-IdNr.: DE 270546051, Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005	Ja