



SCHNEE DINKEL
VOLLKORN-
MIKROGRANULAT

VOLLKORN, DAS BEGEISTERT – HELL, MILD UND SENSORISCH ÜBERZEUGEND

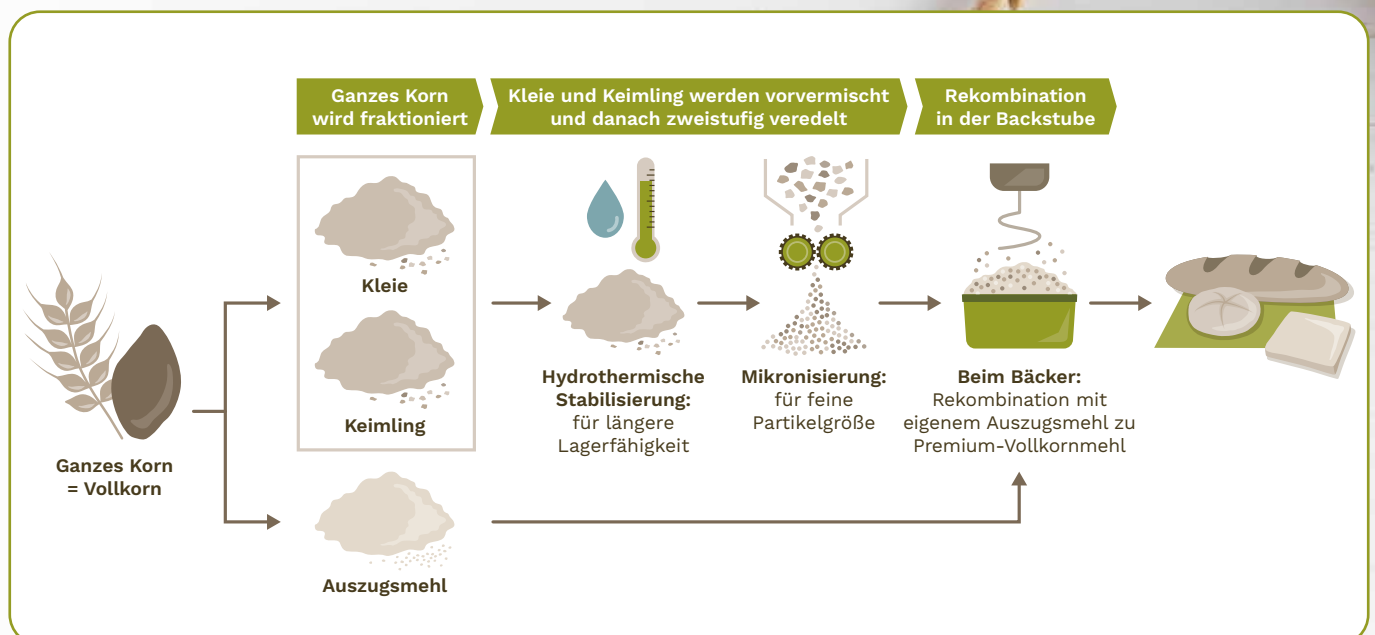
Die Nachfrage nach ballaststoffreichen Backwaren, die Genuss mit Mehrwert bieten, wächst kontinuierlich¹. Gleichzeitig fehlt im Markt oft ein überzeugendes Angebot an Vollkornbackwaren, die mild im Geschmack, optisch ansprechend und sensorisch überzeugend sind.

Backbetriebe möchten diese gesundheitsbewusste Zielgruppe gezielt ansprechen – und sich zugleich klar vom Wettbewerb differenzieren. Besonders gefragt sind helle, lockere Vollkorngebäcke, die Familien mit Kindern ebenso überzeugen wie ernährungsbewusste Erwachsene: mit milder Aromatik, feiner Textur und klarer Vollkornauslobung.

NATÜRLICHE BALLASTSTOFFE – MODERNER VOLLKORNGENUSS NEU GEDACHT

SCHNEE DINKEL erfüllt genau diese Anforderungen. Das Vollkorn-Mikrogranulat ermöglicht Genuss, Geschmack und Textur aus 100 % Vollkorn – und ist dabei sensorisch heller deutlicher und milder als klassische Vollkornmehle.

SCHNEE DINKEL wird aus spezieller Dinkelkleie hergestellt, die hydrothermisch stabilisiert und fein vermahlen werden. Der mehrstufige Herstellungsprozess verleiht dem Produkt seine besonderen Eigenschaften: mild-feiner Geschmack, helle Farbe und die feine Granulation ohne störende Kleiepartikel. Das Clean Label-Produkt zeichnet sich durch lange Haltbarkeit und hohe Verarbeitungssicherheit aus.



¹ Quelle: Wholegrain Consumer Insight Survey 2025



MAXIMALER GENUSS – MINIMALER AUFWAND

SCHNEE DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat kann mit handelsüblichem Dinkelauszugsmehl zu Premium-Dinkelvollkornmehlen rekombiniert werden. So entwickeln Bäcker:innen eigene Rezepturen – exakt abgestimmt auf ihre Zielgruppen.

Bereits ab einem Einsatz von 16 % SCHNEE DINKEL und 84 % Dinkelmehl Type 630 kann 100 % Vollkorn ausgelobt werden.

DAS SCHMECKT NACH MEHR

Das Ergebnis: Vollkorn ohne Kompromisse – Backwaren mit vollem Geschmack, harmonischer Textur und überzeugender Frische. Ursprünglich, bekömmlich und zeitgemäß.

Ihre Vorteile auf einen Blick

Verarbeitung

- Rekombination mit Dinkelauszugsmehl
- flexible & einfache Anwendung
- geeignet für handwerkliche & industrielle Prozesse
- lange Haltbarkeit
- hohe Verarbeitungssicherheit durch verbesserte Teigstabilität
- Clean Label

Geschmack & Optik

- attraktive, helle und appetitliche Optik
- feine, softe Krume ohne sichtbare Kleiepartikel
- sensorisch milder als klassische Vollkornmehle
- gleichmäßige, feine Porung
- luftige, lockere Backwaren mit attraktivem Volumen und kurzem Biss

Unsere Rezepturen auf den folgenden Seiten sind für den täglichen Einsatz im Backbetrieb entwickelt. Lassen Sie sich inspirieren. Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung.

DINKELVOLLKORN- JOGHURT-BROT

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkorn-Joghurt-Brot

Zutaten Quellstück		
Chiasamen		500 g
Leinsaat		500 g
Wasser (ca. 40 °C)		2.200 g
Gesamtes Quellstück		3.200 g
Zutaten Teig		
Quellstück		3.200 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630		7.400 g
SMART® Spelt		1.000 g
SCHNEE DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat		1.600 g
GOOD Super Fresh		50 g
Joghurt		1.500 g
Pflanzliches Öl		200 g
Hefe		100 g
Salz		230 g
Wasser ca.		5.200 g
Gesamtteig		20.480 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	7 Minuten 4 Minuten
Teigruhe		60 Minuten
Teigeinlage		900 g
Aufarbeitung		
Nach 30 Minuten Teigruhe einmal aufziehen, nach der Teigruhe abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in Dekor wälzen und mit dem Schluss nach oben in Körbe legen. Über Nacht in der Kühlung lagern. Vor dem Schieben auf Abzieher stürzen und zweimal schräg einschneiden.		
Dekor	Slow Milling Dinkelmehl Type 630	
Stückgare	¾ Gare mit Schwaden schieben	
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C	
Backzeit, ca.	50 Minuten	
Zug	10 Minute vor dem Backende öffnen	





DINKELVOLLKORN- KRUSTIES

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen

Zutaten Quellstück		
Slow Milling Dinkelmalz-Flocken		800 g
Sonnenblumenkerne, geröstet		600 g
Wasser (ca. 40 °C)		1.000 g
Gesamtes Quellstück		2.400 g
Zutaten Teig		
Quellstück		2.400 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630		6.700 g
SMART® Spelt		1.000 g
SCHNEE DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat		1.500 g
PHÖNIX Vollkorn-Back-Universal		500 g
Hefe		200 g
Salz		230 g
Wasser ca.		5.400 g
Gesamtteig		17.930 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		25 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	8 Minuten 2 Minuten
Teigruhe		15 Minuten
Teigeinlage		90 g
Aufarbeitung		
Nach der Teigruhe die Teiglinge eckig aufarbeiten, stempeln, die Oberseite in Dekor drücken, auf Bleche absetzen und über Nacht in der Kühlung lagern. Nach der Lagerung die Teiglinge akklimatisieren lassen und backen.		
Dekor	Slow Milling Crusty Crust WHITE Sesam Kürbiskerne gehackt	
Stückgare	¾ Gare mit Schwaden schieben	
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur)	
Backzeit, ca.	16 Minuten	
Zug	3 Minute vor dem Backende öffnen	



Mehr Genuss.
Mehr Differenzierung.
Mehr Erfolg.

Erweitern Sie Ihr Angebot um genussvolle
Vollkornbackwaren mit natürlichem Mehrwert.
Sprechen Sie uns an und entdecken Sie
neue Möglichkeiten für Ihr Sortiment.

GoodMills Innovation GmbH

Trettaustraße 35
21107 Hamburg, Germany
T + 49 40 751 09 - 666

info@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com