

Jung Dinkel Ernte



Jung Dinkel Vollkorn Pur



Jung Dinkel Ruhr Cake



Jung Dinkel Ruhr Cake Ταγιού



Dinkel

triticum spelta

Με τη δύναμη της φύσης...

Το αρχέγονο δίκοκκο σιτάρι!

**Βαρύ ψωμί φόρμας
100% Dinkel ολικής άλεσης,
με φυτό Dinkel και συμπαγή δομή**

Υλικά	Ποσότητα υλικών
JUNG DINKEL ERNTE	10.000 kg
Μαγιά	180 gr
Νερό	7.000 kg

Μέθοδος εργασίας

- Ζύμωμα: 15 λεπτά αργή (κοιλιώδης ζύμη χωρίς ελαστικότητα)
- Θερμοκρασία ζύμης: 30°C
- Αρχικό ξεκούρασμα: 30-45 λεπτά
- Τεμαχισμός: 600 gr
- Διακόσμηση: OAT FLAKES + Σουσάμι
- Τοποθέτηση σε φόρμες χωρίς καπάκι
- Στόφα: ± 50 λεπτά, ± 35°C / ± 75% Σχετική Υγρασία
- Θερμ.φούρνου: 255°C / Ατμό 2 δευτερόλεπτα
- Χρόνος ψησίματος: ± 60 λεπτά

**Ψωμί Dinkel ολικής άλεσης
μέτριας διόγκωσης,
δοσολογίας 40%**

Υλικά	Ποσότητα υλικών
DINKEL VOLLKORN PUR	400 gr
DINKEL VOLLKORN EXTRA	600 gr
Μαγιά	20 gr
Νερό	720 gr

Μέθοδος εργασίας

- Ζύμωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε αργή ταχύτητα για 5-6 λεπτά και σε γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά
- Αρχικό ξεκούρασμα ζύμης: 25-30 λεπτά
- Τεμαχισμός: 575 gr
- Ξεκούραση: 10 λεπτά
- Μορφοποίηση
- Διακόσμηση: Σουσάμι
- Τοποθέτηση σε φόρμες χωρίς καπάκι
- Στόφα: ± 35-40 λεπτά
- Θερμ.φούρνου: 210-220°C
- Χρόνος ψησίματος: 45-50 λεπτά

Κέικ ολικής άλεσης Dinkel

Dinkel Κέικ φόρμας

Υλικά	Ποσότητα υλικών
Για ζύμη Dinkel Cake, ηλαδίου:	
JUNG DINKEL RUHR	1.200 gr
Αυγά	700 gr
Λάδι (σορρέλαιο άσπρο)	600 gr
Για ζύμη Dinkel Cake, με βούτυρο:	
JUNG DINKEL RUHR	1.200 gr
Αυγά	600 gr
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ PRINCESS ή βούτυρο	600 gr

Μέθοδος εργασίας

- Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ ζαχαροπλαστικής και αναμίξτε με το «φτερό» για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα.
- Επιλέξτε σκεύη (ταψιά-τσέρκια) και στα ταψιά τοποθετήστε χαρτί ψησίματος
- Γεμίστε τα σκεύη της επιλογής σας με ζύμη και προαιρετικά διακοσμήστε με φρουτοσκευάσματα FRUTAFILL της επιλογής σας.
- Φουρνίστε στους 190-200°C για 40-50 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος των cakes.

Dinkel Κέικ σε ταψί

Υλικά	Ποσότητα υλικών
Υλικά εργασίας βάσης κέικ	
JUNG DINKEL RUHR	1.200 gr
Αυγά	700 gr
Λάδι (άσπρο σορρέλαιο)	600 gr
Υλικά εργασίας γέμισης	
YO-OVEN PIE	520 gr
Γάλα πλήρες 3,5% λιπαρά	1.600 gr
Γιαούρτι πλήρες στραγγιστό 10% λιπαρά	500 gr

Μέθοδος εργασίας βάσης κέικ

- Προσθέστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε με το «φτερό» για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα.

Μέθοδος εργασίας γέμισης

- Προσθέστε το YO-OVEN PIE και το γάλα στον κάδο του μίξερ και αναμίξτε με το «σύρμα» για 5-6 λεπτά σε γρήγορη ταχύτητα.
- Στο τέλος της ανάμιξης προσθέστε το γιαούρτι και συνεχίστε το χτύπημα για 0,5-1 λεπτό.

Μοντάρισμα

- Επιλέξτε σκεύη (ταψιά-τσέρκια) και τοποθετήστε στη βάση χαρτί ψησίματος ή ψεκάστε με CARLEX SPRAY.
- Γεμίστε τα 2/3 του σκεύους με την έτοιμη βάση κέικ.
- Διακοσμήστε εναλλάξ με διαγώνιες ριζίδες FRUTAFILL PEACH και κρέμα YO-OVEN PIE. Πασπαλίστε με φιλέ αμυγδάλλου.
- Φουρνίστε στους 190-200°C για 40-50 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους).

 **Sefco Zeelandia**

Sefco Zeelandia α.β.ε.ε.

Πρώτες Υλίες Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής, Παγωτού
Τ.Θ.16, 190 04 Σπάτα, Τηλ.: 210 6633707, Fax: 210 6634140, E-mail: mail@sefcozeelandia.gr www.sefcozeelandia.gr



 **Sefco Zeelandia**

Γιατί επιλέγω Dinkel;

- Είναι ο πρόγονος του σύγχρονου σιταριού.
 - Έχει ιστορία περίπου 8.000 χρόνων.
- Έχει αυθεντική γεύση και άρωμα με νότες ξηρών καρπών (καρύδι και φουντούκι).
 - Καλλιεργείται με παραδοσιακές μεθόδους χωρίς ανάγκη υποστήριξης με χρήση χημικών ουσιών για την προστασία του.

Dinkel

triticum spelta

Dinkel T 630 Extra



Ενισχυμένο αλεύρι
για 100% λευκό ψωμί
και αρτοσκευάσματα Dinkel

Υλικό	Ποσότητα υλικών
DINKEL T 630 EXTRA	1.000 gr
Μαγιά	±25 gr
Αλάτι	20 gr
Νερό	600 gr

Μέθοδος εργασίας

- Ζύωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη, σε αργή ταχύτητα για 3 λεπτά και σε γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά
- Αρχικό ξεκούρασμα ζύμης: 10 λεπτά
- Τεμαχισμός: 400 gr
- Ξεκούραση: 10 λεπτά
- Μορφοποίηση
- Στόφα: ± 35-40 λεπτά
- Θερμ.φούρνου: 210°C
- Χρόνος ψησίματος: ± 35 λεπτά

Dinkel Vollkorn Extra



Ενισχυμένο αλεύρι
για 100% ψωμί
και αρτοσκευάσματα
Dinkel ολικής άλεσης

Υλικό	Ποσότητα υλικών
DINKEL VOLLKORN EXTRA	1.000 gr
Μαγιά	±25 gr
Αλάτι	20 gr
Νερό	630 gr

Μέθοδος εργασίας

- Ζύωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη, σε αργή ταχύτητα για 3 λεπτά και σε γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά
- Αρχικό ξεκούρασμα ζύμης: 10 λεπτά
- Τεμαχισμός: 400 gr
- Ξεκούραση: 10 λεπτά
- Μορφοποίηση
- Στόφα: ± 35-40 λεπτά
- Θερμ.φούρνου: 210°C
- Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά

MrKorn Dinkel



Βρασμένοι σπόροι Dinkel
δοσολογίας 15-30% επί της ζύμης
ή 25-50% επί του αλεύρου

Υλικό	Ποσότητα υλικών
DINKEL T 630 EXTRA	1.000 gr
Μαγιά	20 gr
Αλάτι	20 gr
MR. KORN DINKEL (Επί αλεύρου έως 50% συμμετοχή, επί ζύμης έως 35% συμμετοχή)	500 gr
Νερό	600 gr

Μέθοδος εργασίας

- Ζύωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη. Σε περίπτωση που θέλουμε να προσθέσουμε στη ζύμη τους σπόρους, το ποσοστό είναι έως 35% επί της ζύμης. Ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα για 3 λεπτά και σε γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά
- Αρχικό ξεκούρασμα ζύμης: 10 λεπτά
- Τεμαχισμός: 400 gr
- Ξεκούραση: 10 λεπτά
- Μορφοποίηση
- Στόφα: ± 35-40 λεπτά
- Θερμ.φούρνου: 210°C
- Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά

MrKorn Dinkel



Μέθοδος εργασίας

- Ζύωμα: Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη. Σε περίπτωση που θέλουμε να προσθέσουμε στη ζύμη τους σπόρους, το ποσοστό είναι έως 35% επί της ζύμης. Ζυμώνουμε σε αργή ταχύτητα για 3 λεπτά και σε γρήγορη ταχύτητα για 3-4 λεπτά
- Αρχικό ξεκούρασμα ζύμης: 10 λεπτά
- Τεμαχισμός: 400 gr
- Ξεκούραση: 10 λεπτά
- Μορφοποίηση
- Στόφα: ± 35-40 λεπτά
- Θερμ.φούρνου: 210°C
- Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά

Νέα μέλη στην οικογένεια Dinkel από τη Sefco Zeelandia!

- Με νέες υπέροχες γεύσεις.
- Για απεριόριστη ποικιλία σε ψωμιά, αρτοσκευάσματα και γλυκά Dinkel.

ΠΡΟΪΟΝ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ
1 Dinkel T 630 Extra	Ενισχυμένο αλεύρι Dinkel T 630	100%
2 Dinkel Vollkorn Extra	Ενισχυμένο αλεύρι Dinkel Vollkorn Extra	100%
3 Opti Dinkel	Εξειδικευμένο βεητιωτικό για αρτοσκευάσματα Dinkel	1-4%
4 Dinkel Vollkorn Sauerteig	Προζύμι Dinkel ολικής άλεσης σε μορφή σκόνης	3-12%
5 MR. KORN Dinkel	Βρασμένοι σπόροι Dinkel έτοιμοι για χρήση κατά βούληση για ψωμιά & αρτοσκευάσματα	15-30% επί της ζύμης 25-50% επί του αλεύρου
6 Jung Dinkel Ernte	Βαρύ ψωμί φόρμας 100% Dinkel ολικής άλεσης με φύτρο Dinkel, με συμπανή δομή	100%
7 Jung Dinkelvollkorn Pur	Ψωμί Dinkel ολικής άλεσης με νιφάδες Dinkel, ηλιόσπορους και προζύμι Dinkel, μέτριας διόγκωσης	40%
8 Jung Dinkel Ruhr	Κέικ Dinkel ολικής άλεσης για ποικιλία εφαρμογών	100%