

21.03.2024

Presseinformation: Die köstliche Kombination von Kornspitz und Joghurt

Die köstliche Kombination von Joghurt und Kornspitz

Der Original Kornspitz ist seit 40 Jahren ein fester Bestandteil in den Brotkörben in über 70 Ländern. Seine Rezeptur ist seit Anbeginn seiner Zeit unverändert und geprägt durch den KornMix® direkt. Aufgrund seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten ergibt sich gemeinsam mit Joghurt eine köstliche Kombination, welche als Joghurtknopf bekannt ist.

Die Herstellung des Joghurtknopfs ist dank **KornMix® direkt** ein Kinderspiel. Dieses innovative Produkt ist für alle Führungen, ob frisch, kalt oder halbback geeignet, besticht durch eine einfache Handhabung und bietet eine höhere Flexibilität in der Produktion. Die Teige sind hervorragend maschinengängig und emulgatorfrei. Dies sorgt für eine erstklassige Qualität. Die Teiglinge werden als Knöpfe geformt und mit Sonnenblumenkernen oder Haferflocken bestreut. Für die extra frische Note kann der Joghurtknopf noch mit Schnittlauch verfeinert werden. Neben dem herausragenden Geschmack empfehlen wir zudem das **BM Eis CL** für ein perfektes Ergebnis.

Clean Label für gut verarbeitbare Teige

Für ein perfektes Ergebnis verwenden wir bei der Herstellung des Joghurtknopfs noch **BM Eis CL**. Dabei handelt es sich um ein emulgatorfreies Backmittel, welches sich durch exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung auszeichnet. Das Clean-Label-Produkt sorgt für gut verarbeitbare, trockene und wollige Teige, ein hohes Toleranzverhalten, exzellente Stabilität und einen sehr guten Ofentrieb für ein ansprechendes Volumen. Eine extrem weiche und zugleich elastische Krume runden gemeinsam mit einer fein splittrigen Krustenausbildung das Produkt ab.

Bild/Bildunterschrift:

Joghurtknopf © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Der Joghurtknopf vereint eine feine geschmackliche Note mit der erstklassigen Qualität des Original Kornspitz.