

# Bickelbacher

## Brezel-Steinsalz

Als Basis verwenden wir naturbelassenes Steinsalz mit dem natürlichen Komplex an Jod, Mineralien sowie Spurenelementen.



Das BREZEL – STEINSALZ enthält keinerlei künstlichen Zusätze und stellt eine unraffinierte, milde Alternative zum konventionellen Brezelsalz dar.

### Backtechnische Eigenschaften:

Durch eine aufwendige, mehrfache Aussiebung der Fein- und Grobbestandteile erhalten wir ein exaktes Körnungsmittel von 1,5- 1,0 mm. Der Feinsalzanteil ist komplett ausgesiebt, somit ist die Brezel- Sonderkörnung problemlos dosierbar. Durch die Grobvermahlung bedingt, kann das Natursalz auch im Bereich der verzögerten Teigführung eingesetzt werden.

### Praxistip:

Die Back- sowie Verarbeitungseigenschaften entsprechen konventionellen Brezelsalz, wobei die Salzdosierung vorzugsweise von Hand erfolgen sollte.

### Verwendung:

Laugenbackwaren, Seelen, rustikale Fladen- sowie Stangenbrote

### Die Lagereigenschaften:

Durch die Grobvermahlung bedingt, behält das Brezelsalz über viele Jahre hinweg seine optimalen Rieseigenschaften und ist bei sachgerechter Lagerung nahezu unbegrenzt haltbar.

### Warenkunde / Konventionelles Brezelsalz:

Das konventionell produzierte Brezelsalz besteht aus raffiniertem Siedesalz, welches zu Salzplatten kompaktiert, anschließend gebrochen und zur Grobkörnung ausgesiebt wird.



Naturbelassenes Brezel - Steinsalz enthält keinerlei Zusätze wie Trennmittel, Rieselhilfen und Jodid