

# Dinkel Panito



<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Dinkelkleingebäck
<b>Getreidemischungsverhältnis:</b>	Dinkel 100%
<b>Zutaten:</b>	Dinkelmehl 630*, Hefe*, Olivenöl*, Steinsalz, Dinkelquellmehl*, Gerstenmalzmehl*, Acerolakirschsafmehl*
<b>Hinweise für Allergiker:</b>	Dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Dinkel, Gerste
<b>Gebäckgewicht:</b>	110g
<b>Gebäckcharakteristik:</b>	Durch eine besonders lange Teigführung und das Olivenöl sind unsere Panitos sehr aromatisch. Die Kruste ist kräftig ausgebildet und die Krume ist gut gelockert. Durch den hohen Krustenanteil ist es außen sehr knusprig. Das Gebäck ist weizenfrei und somit für Weizenallergiker geeignet. Dinkel enthält viel Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamin A, Vitamin E und die Vitamine der B-Gruppe, Eisen, Magnesium und Phosphor. Im Gegensatz zu allen anderen Getreidearten reagieren Dinkelprodukte im Körper basisch. Dinkel enthält viel Kieselsäure, die sich günstig auf Haut, Haare und Nägel sowie Denkvermögen und Konzentration auswirken.
<b>Verzehrsempfehlungen:</b>	Schmeckt bestens zu Antipasti und einem guten Glas Wein.
<b>Verzehrsfrische:</b>	Auch ohne sie noch einmal aufzubacken haben Panitos am Abend noch einen besonderen Geschmack. Panitos müssen nicht unbedingt ofenfrisch verzehrt werden, das besondere Aroma kommt erst nach einigen Stunden voll zur Entfaltung.
<b>Alternativgebäcke:</b>	Dinkelkartoffelbrötchen, Dinkelseele

\*kontrolliert biologischer Anbau