



Hildegard von Bingen Brötchen

...Weizen-Mischkleingebäck mit Urgetreide



Ulmer Spatz



Hildegard von Bingen Brötchen

... Weizen-Mischkleingebäck mit Urgetreide

Zur Marke Hildegard von Bingen

Die Ordensfrau, Heilkundlerin und Mystikerin Hildegard von Bingen (1098 – 1179) war eine Frau von visionärer Kraft und vielen Begabungen. Früh erkannte sie den Zusammenhang von gesunder Ernährung und Steigerung des Wohlbefindens. Inspiriert von ihren Lehren um ursprüngliche Getreidesorten und deren Anbau, haben wir ein Gebäcksortiment geschaffen, in dem das ganze Wissen und die Werte jener Zeit enthalten sind.



Produkteigenschaften:

Mit wertvollen Zutaten aus der Hildegardzeit

- ✓ Dinkel, Einkorn und Emmer
- ✓ Gewürzkräuter
- ✓ Buchweizen
- ✓ Backhonig
- ✓ Kürbiskernmehl

Anwendungsempfehlung:

allesgute

<i>Hildegard von Bingen Brötchen</i>	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 kg
Gesamtgewicht	16,100 kg

Gebäckeigenschaften:

- ✓ Perfekt abgestimmte Rohstoffkombination für die Hildegard von Bingen Brötchen
- ✓ Für erstklassige Gebäcke nach überlieferter Hildegard-Tradition
- ✓ Brötchen mit saftiger Krume und guter Rösche
- ✓ Aromatisch-lecker Geschmackserlebnis

Backtechnik:

Kneten:	wie Brötchen
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Pressengewicht	2.400 g
Pressengare:	10 Minuten
Anbacktemperatur:	240 °C
Ausbacktemperatur:	220 °C
Backzeit:	24 Minuten

Verarbeitung:

Nach der Pressgare die Pressen teilen und rundwirken. Den Schluss in Kürbiskerne drücken und die Teiglinge auf mit Boeson-Trennwax besprühte Backbleche absetzen. Danach mit Roggenmehl absieben und mit einem Kreuzstempel stempeln. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Inhaltsstoffe des Produktes:

Dinkelvollkornmehl; Urgetreidevollkornmehl (Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen); Weizenkleber; Weizenvollkornmehl; Weizenmehl; Sonnenblumenkerne; Hafervollkornquellmehl; Kürbiskernmehl; Meersalz; Sesamsaat; Roggenvollkornmehl; getrockneter Vollkornsauerteig (Roggen, Dinkel); Roggenmalzmehle geröstet; Guarkernmehl; Buchweizenmehl; Gerstenmalzextrakt, getrocknet; Dinkelmehl; Karamellzucker; Maltodextrin; Backhonig; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme; Gewürzkräuter.

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Straße 152–160
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Brot/Brötchen:
0800 418 418-0 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmglobal.com
www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de

