

*allesgute*



# *BioVollkorn 7-Korn*

... für aromatische und kernige Bio-Siebenkorngebäcke





# BioVollkorn 7-Korn

Deklarationsfreundliche Backmischung zur Herstellung von Bio-Vollkorn-Siebenkornbrot und Bio-Siebenkornbrötchen

## Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ ideale Teigeigenschaften
- ✓ sowohl für Kastenbrote als auch freigeschobene Brote hervorragend geeignet
- ✓ zur Herstellung von Bio-Vollkorn- und Bio-Siebenkorngebäcken
- ✓ auch für konventionell hergestellte Vollkorn- und Siebenkorngebäcke in optimaler Qualität
- ✓ hohe Produktsicherheit

## Gebäckeigenschaften:

- ✓ abgerundetes Geschmacksprofil
- ✓ kerniger Biss
- ✓ sehr gute Frischhaltung



## Anwendungsempfehlung Brot:

Bio-Vollkorn-Siebenkornbrot

<i>allesgute BioVollkorn 7-Korn</i>	7,000 kg
<i>allesgute BioVollkorn-Sauerteig</i>	2,000 kg
Bio-Roggenvollkornmehl	1,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	7,800 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>17,950 kg</b>

Knetzeit: 15 Minuten langsam  
5 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinwaage: 900 g

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen, rund- und etwas langwirken. Oberfläche anfeuchten, in Bio-Roggenvollkornmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate, in Brotkörbe oder Backkästen setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten Zug wieder schließen.

Kastengröße: L: 23 cm; B: 10 cm; H: 9 cm

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

## Inhaltsstoffe des Produkts:

Roggenvollkornmehl\*, Weizenvollkornmehl\*, Weizenkleber\*, Haferflocken\*, Reisvollkornmehl\*, Gerstenvollkornmehl\*, Goldhirse\*, Dinkelvollkorngrieß\*, Dinkelvollkornmehl\*, Lupinenschrot\*, Leinsaat\*, Meersalz\*, Gerstenmalzmehl\* geröstet, Zucker\*, Weizenmehl\*, Sonnenblumenöl\*,  
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme

\* aus ökologischem Anbau

## Anwendungsempfehlung Brötchen:

Bio-Siebenkornbrötchen

<i>allesgute BioVollkorn 7-Korn</i>	7,000 kg
<i>allesgute BioWeizengold universal</i>	0,300 kg
<i>allesgute BioVollkorn-Sauerteig</i>	0,200 kg
Bio-Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	7,000 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>17,800 kg</b>

Knetzeit: wie Brötchenteig

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengare: 15 Minuten

Aufarbeiten: Nach der Pressengare betriebsüblich zur gewünschten Teiglingsform aufarbeiten. Bei 3/4 Gare mit Dampf backen.

Backtemperatur: wie Brötchen

Backzeit: ca. 22 Minuten

0706/3./LD2



## Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:  
0800 418 418-0

E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmglobal.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmglobal.com)  
[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)