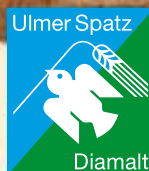


allesgute



Bio Vollkorn-Sauerteig

Getrockneter Bio-Roggen-Vollkornsauerteig
zur Herstellung von Bio-Brotgebäcken





BioVollkorn-Sauerteig

Getrockneter Bio-Roggen-Vollkornsauerteig
zur Herstellung von Bio-Brotgebäcken

Produkteigenschaften:

- ✓ im 3-Stufen-Verfahren natürlich fermentierter Sauerteig, schonend getrocknet
- ✓ jederzeit verfügbarer, hochwertiger Sauerteig, mit den typischen Säure- und Aromastoffen eines traditionellen Sauerteiges
- ✓ Kombinierte Führung mit Ihrem Betriebsauer möglich
 - unterstützt die Individualität der Gebäcke
 - gleicht Schwankungen der Betriebsauerqualität aus



Gebäckeigenschaften:

- ✓ ansprechende Optik durch Volumen, Form und Porenbild
- ✓ abgerundetes Geschmacksprofil durch kontrollierte Sauerteigsäuren
- ✓ enthält hochwertige Bio-Inhaltsstoffe, die die Natürlichkeit unterstreichen

Einsatzbereich: Roggen- und Mischbrote

Dosierung: Direkte Führung 30% vom Roggenmehl

Anwendungsempfehlung:

Teigführung mit *allesgute Bio Vollkorn-Sauerteig* und betrieblichem Sauerteig berechnet auf 10,000 kg Gesamtmehl

	Mehlmischung %RM/%WM	Bio- Roggenmehl	Bio- Weizenmehl	allesgute Bio Vollkorn- Sauerteig	Bio- Grund- sauer*	Meersalz (o. a. Salz)	Hefe	Wasser**
<i>allesgute</i>	100/0	7,000 kg	-	3,000 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	7,300 kg
<i>Bio Vollkorn- Sauerteig</i>	90/10	6,300 kg	1,000 kg	2,700 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	7,200 kg
	80/20	5,600 kg	2,000 kg	2,400 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	7,000 kg
	70/30	4,900 kg	3,000 kg	2,100 kg	-	0,220 kg	0,180 kg	6,900 kg
	60/40	4,200 kg	4,000 kg	1,800 kg	-	0,220 kg	0,180 kg	6,800 kg
	50/50	3,500 kg	5,000 kg	1,500 kg	-	0,220 kg	0,180 kg	6,700 kg
	40/60	2,800 kg	6,000 kg	1,200 kg	-	0,220 kg	0,200 kg	6,600 kg
	30/70	2,100 kg	7,000 kg	0,900 kg	-	0,220 kg	0,200 kg	6,500 kg
	20/80	1,400 kg	8,000 kg	0,600 kg	-	0,220 kg	0,200 kg	6,300 kg
Grundsauer TA 160	100/0	6,700 kg	-	1,800 kg	2,300 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,000 kg
	90/10	5,900 kg	1,000 kg	1,600 kg	2,300 kg	0,220 kg	0,150 kg	5,900 kg
	80/20	5,100 kg	2,000 kg	1,500 kg	2,300 kg	0,220 kg	0,150 kg	5,800 kg
	70/30	4,500 kg	3,000 kg	1,400 kg	1,550 kg	0,220 kg	0,180 kg	5,700 kg
	60/40	3,700 kg	4,000 kg	1,300 kg	1,550 kg	0,220 kg	0,180 kg	5,600 kg
	50/50	3,000 kg	5,000 kg	1,100 kg	1,550 kg	0,220 kg	0,180 kg	5,500 kg

* hergestellt mit Roggenmehl aus ökologischem Anbau

** Unterschiedliche Wasseraufnahme der Mehle/Mehltypen durch Schüttflüssigkeit ausgleichen.

Teigtemperatur: Bio-Roggen-/Bio-Roggenmischbrot 27-28 °C
Bio-Mischbrot 26-28 °C
Bio-Weizenmischbrot 26-27 °C

Teigruhezeit: 30 Minuten

Inhaltsstoffe des Produkts:

Roggen-Vollkorn-Sauerteig, getrocknet hergestellt mit Roggenvollkornmehl aus ökologisch angebautem Roggen.



BIB-Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.

Internet: www.BIB-UlmerSpatz.de

0606/20/1D1