



allesgute

Körnermix dunkel

... für kräftig-aromatische Brote und Brötchen



Körnermix dunkel

Deklarationsfreundliche Basismischung für
Malz-Mehrkorngebäcke mit Ölsaaten

Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ zur Herstellung von kräftig-aromatischen Malz-Mehrkorngebäcken
- ✓ individuell und variabel
- ✓ konzentriert und rationell
- ✓ problemlose Herstellung der Quellstücke
- ✓ verarbeitungsfreundliche Quellstücke, einfach zum Unterkneten zu den betriebseigenen Brot- und Brötchenteigen
- ✓ hohe Produktsicherheit

Anwendungsempfehlung Brötchen:

Malz-Dreikornbrötchen mit Ölsaaten

Quellstück:

Körnermix dunkel	5,000 kg
Wasser	3,300 kg
Quellstück	8,300 kg
Temperatur:	ca. 25 °C
Stehzeit:	min. 30 Minuten

Teigbereitung Unterknet-Methode,

Rezept-Nr. 2380

Brötchenteig*	16,000 kg
Quellstück	8,300 kg
Teig	24,300 kg
Nachknetzeit: Spiralkneter	2 + 3 Minuten

Teigbereitung direkte Methode,

Rezept-Nr. 2381

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Quellstück	8,300 kg
Wasser (ca.)	5,800 kg
Hefe	0,500 kg
Malz direkt	0,400 kg
Meersalz (o. a. Salz)	0,200 kg
Teig	25,200 kg
Knetzeit: Spiralkneter	wie Brötchenteig
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	15 Minuten
Pressengare:	15 Minuten
Backtemperatur:	wie Brötchen
Backzeit:	ca. 23 Minuten

Inhaltsstoffe des Produkts:

Malz (Gerste, Weizen) geröstet, Haferflocken, Weizengrieß, Weizenkleber, Sonnenblumenkerne, Süßlupinenschrot, Erbsenspeisekleie, Leinsaat, Roggenvollkornsauerteig getrocknet, Meersalz, Distelöl

Gebäckeigenschaften:

- ✓ malzig-kräftiges Geschmackserlebnis durch Zugabe von sanft geröstetem Malzmehl, Roggenvollkorn-Sauerteig und Meersalz
- ✓ beste Getreidemahlerzeugnisse aus Gerste/Hafer
- ✓ hochwertige Ölsaaten wie Leinsaat und Sonnenblumenkerne
- ✓ geschmacklich veredelt durch einen „Tropfen“ Distelöl
- ✓ sehr gute Frischhaltung

Anwendungsempfehlung Brot:

Malz-Vierkornbrot mit Ölsaaten

Quellstück:

Körnermix dunkel	5,000 kg
Wasser	4,000 kg
Quellstück	9,000 kg
Temperatur:	ca. 25 °C
Stehzeit:	min. 30 Minuten

Teigbereitung Unterknet-Methode,

Rezept-Nr. 1224

Brotteig*	17,000 kg
Quellstück	9,000 kg
Teig	26,000 kg
Nachknetzeit: Spiralkneter	2 + 2 Minuten

Teigbereitung direkte Methode,

Rezept-Nr. 1225

Weizenmehl	5,000 kg
Roggenmehl	4,500 kg
Quellstück	9,000 kg
RoggenSauer 120	0,500 kg
Wasser (ca.)	7,100 kg
Hefe	0,300 kg
Meersalz (o. a. Salz)	0,220 kg
Teig	26,620 kg
Knetzeit: Spiralkneter	wie Mischbrot
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinwaage:	900 g
Backtemperatur:	wie Mischbrot
Backzeit:	ca. 50 Minuten

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



1205/20/BAL