

*allesgute*

# *Körnermix*

... für malzig-aromatische Brote und Brötchen



# Körnermix

## Deklarationsfreundliche Basismischung für Malz-Mehrkorngebäcke mit Ölsaaten

### Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ zur Herstellung von 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

### Gebäckeigenschaften:

- ✓ harmonisch abgerundetes Geschmackserlebnis durch die Zutaten Malzmehl, Roggenvollkorn-Sauerteig und Meersalz
- ✓ beste Getreidemahlerzeugnisse aus Gerste/Hafer
- ✓ hochwertige Ölsaaten wie Leinsaat, Sonnenblumenkerne und Sesamsaat
- ✓ geschmacklich veredelt durch geröstetes Sesamöl
- ✓ sehr gute Frischhaltung

### Anwendungsempfehlung Brötchen:

Malz-Dreikornbrötchen mit Ölsaaten

#### Quellstück:

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

### Anwendungsempfehlung Brot:

Malz-Vierkornbrot mit Ölsaaten

#### Quellstück:

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

### Teigbereitung Unterknet-Methode,

#### Rezept-Nr. 2377

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

### Teigbereitung Unterknet-Methode,

#### Rezept-Nr. 1218

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

\* Wenn gewünscht, können zusätzlich 1 – 2 % Hefe zudosiert werden.

### Teigbereitung direkte Methode,

#### Rezept-Nr. 2378

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

### Teigbereitung direkte Methode,

#### Rezept-Nr. 1219

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

### Inhaltsstoffe des Produkts:

Malzmehl (Gerste, Weizen) geröstet, Haferflocken, Leinsaat, Weizenkleber, Erbsenspeisekleie, Sonnenblumenkerne, Süßlupinenschrot, Sesamsaat, Gerstenschrot, Haferspeisekleie, Meersalz, Roggenvollkorn-sauerteig getrocknet, Sesamöl

## 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](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)



1205/24/BBA1