

allesgute

RoggenSauer 120

... für geschmackvolle Roggen- und Mischbrote



RoggenSauer 120

Deklarationsfreundliches, backaktives Sauerteig-Produkt

Produkteigenschaften:

- ✓ Sauerteig und Stabilität in einem Produkt
- ✓ natürlich fermentierter Sauerteig aus hochwertigen Starterkulturen, schonend getrocknet
- ✓ gibt Stabilität und Betriebssicherheit ohne zusätzliche Backmittel
- ✓ ermöglicht höhere Wasserschüttung und verbessert so die Wirtschaftlichkeit
- ✓ jederzeit verfügbarer Sauerteig
- ✓ kombinierte Führung mit Ihrem individuellen Sauerteig möglich

Gebäckeigenschaften:

- ✓ abgerundetes Geschmacksprofil durch kontrollierte Sauerteig säuren
- ✓ ansprechende Optik durch Volumen, Form und Porenbild
- ✓ ausgewählte Inhaltsstoffe für traditionelle Handwerksqualität

Einsatzbereich: Roggen- und Mischbrote

Dosierung: Direkte Führung 10% vom Roggenmehl

	Mehlmischung %RM/%WM	Roggenmehl Type 1150/997	Weizenmehl Type 1050/550	RoggenSauer 120	Sauerteig	Meersalz (o. a. Salz)	Hefe	Wasser*
RoggenSauer 120	100/0	9,000 kg	-	1,000 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	8,500 kg
	90/10	8,100 kg	1,000 kg	0,900 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	8,300 kg
	80/20	7,200 kg	2,000 kg	0,800 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	8,100 kg
	70/30	6,300 kg	3,000 kg	0,700 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	7,900 kg
	60/40	5,400 kg	4,000 kg	0,600 kg	-	0,220 kg	0,150 kg	7,700 kg
Detmolder 1 Stufen Sauerteig TA 180	100/0	7,500 kg	-	0,500 kg	3,600 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,600 kg
	90/10	6,750 kg	1,000 kg	0,450 kg	3,200 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,600 kg
	80/20	6,050 kg	2,000 kg	0,400 kg	2,800 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,550 kg
	70/30	5,300 kg	3,000 kg	0,350 kg	2,400 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,550 kg
	60/40	4,600 kg	4,000 kg	0,300 kg	2,000 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,500 kg
Grundsauer TA 160	100/0	7,200 kg	-	0,500 kg	3,700 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,800 kg
	90/10	6,500 kg	1,000 kg	0,450 kg	3,300 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,800 kg
	80/20	5,800 kg	2,000 kg	0,400 kg	2,900 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,700 kg
	70/30	5,100 kg	3,000 kg	0,350 kg	2,500 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,700 kg
	60/40	4,400 kg	4,000 kg	0,300 kg	2,100 kg	0,220 kg	0,150 kg	6,600 kg

* Unterschiedliche Wasseraufnahme der Mehle/Mehltypen durch Schüttflüssigkeit ausgleichen.
Höhere Wasseraufnahme des Produkts berücksichtigen.

Teigtemperatur: Roggenbrot ca. 28 °C
Roggenmischbrot ca. 27 °C

Spiralkneter: Roggenbrot ca. 6 Minuten Mischgang
Roggenmischbrot ca. 6 Minuten Mischgang
und 0,5 – 1,5 Minuten Schnellgang

Teigruhezeit: 20 – 30 Minuten

Inhaltsstoffe des Produkts:

Roggensauerteig getrocknet, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenöl, Malzmehl (Gerste, Weizen) geröstet,
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Starterkulturen, Enzyme

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/BA1

