

allesgute

UrAcker Korn

... für Mehrkorn-Spezialitäten mit Urgetreide und Kastanienmehl



Ulmer Spatz



UrAcker Korn

Rezept-Nr. 1948

Mehrkornbrot mit Urweizenschrot und Esskastanienmehl

Direkt Methode:

Quellstück

5,000 kg *allesgute UrAcker Korn*

4,000 kg Wasser

9,000 kg Quellstück

Temperatur: ca. 25 °C

Stehzeit: 30 Minuten



Teigbereitung

9,000 kg Quellstück

7,000 kg Weizenmehl

2,700 kg Roggenmehl

0,300 kg *allesgute RoggenSauer 120*

0,220 kg Meersalz o.a. Salz

0,300 kg Hefe

6,800 kg Wasser, ca.

26,320 kg Teig, ca.

Backtechnik

Knetzeit: wie Weizenmischbrot

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 850 g

Backtemperatur: 260 °C auf 200 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten





Unterknetmethode:

Quellstück

2,500 kg *allesgute UrAcker Korn*
2,000 kg Wasser

4,500 kg Quellstück

Temperatur: ca. 25 °C
Stehzeit: 30 Minuten

Teigbereitung

10,000 kg Mischbrotteig
4,500 kg Quellstück

14,500 kg Teig

Backtechnik

Nachknetzeit: kurz unterkneten
Teigruhe: 15 – 20 Minuten

Verarbeitung

Teigstücke abwägen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate oder in Brotkörbe setzen.

Bei 3/4 Gare an den Enden leicht bogenförmig einschneiden und mit Schwaden schieben.

Nach ca. 3 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.

Fachlicher Tipp:

Anstelle eines Quellstückes kann auch ein Brühstück – 1 Teil Produkt : 1 Teil Wasser – bereitet werden. So erhalten Sie eine „fleischigere“ Krume.



Ulmer Spatz



UrAcker Körnchen

Rezept-Nr. 2541

**Mehrkornbrötchen mit Urweizenschrot
und Esskastanienmehl**

Direkt Methode:

Quellstück

5,000 kg	<i>allesgute UrAcker Korn</i>
3,200 kg	Wasser

8,200 kg Quellstück

Temperatur: ca. 25 °C
Stehzeit: 30 Minuten

Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl
8,200 kg	Quellstück
0,400 kg	<i>allesgute Malz GU/GV</i>
0,220 kg	Meersalz o.a. Salz
0,400 kg	Hefe
5,700 kg	Wasser, ca.

24,920 kg Teig



Backtechnik

Knetzeit:	wie Brötchen
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	2.400 g
Pressengare:	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	wie Mehrkornbrötchen
Backzeit:	ca. 24 Minuten



Ulmer Spatz

allesgute

Unterknetmethode:

Quellstück

3,000 kg *allesgute UrAcker Korn*
2,000 kg Wasser

5,000 kg Quellstück

Temperatur: ca. 25 °C
Stehzeit: 30 Minuten

Teigbereitung

10,000 kg Brötchenteig
5,000 kg Quellstück

15,000 kg Teig

Backtechnik

Nachknetzeit: kurz unterkneten
Teigruhe: 10 Minuten
Pressengare: 10 Minuten

Verarbeitung

Pressen teilen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in Weizenvollkornmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Backbleche absetzen.

Bei guter Gare die Teiglinge an den Enden leicht bogenförmig einschneiden und mit Schwaden schieben.

2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.



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

www.UlmerSpatz.de



allesgute UrAcker Korn

**Deklarationsfreie Basismischung für Mehrkorn-Spezialitäten
mit Urgetreide und Esskastanienmehl**

allesgute UrAcker Korn ist eine Basismischung für urige Mehrkorn-Spezialitäten mit Dinkel, Einkorn, Emmer und Mehl aus Edelkastanien. Diese wertvollen Rohstoffe sind maßgeblich für den typischen Charakter dieser urigen Gebäckspezialitäten. Mildaromatischer Dinkelvollkorn-Sauerteig, hochwertiger Malzextrakt und goldgelbe Kartoffelflocken runden das Geschmackprofil perfekt ab.

Produkteigenschaften

- ✓ Enthält Dinkel, Einkorn und Emmer – Urgetreidesorten mit jahrtausendalter Tradition
- ✓ Verfeinert mit Edelkastanien
- ✓ Besonders flexibel und individuell in der Anwendung
- ✓ Für Brot- und Kleingebäck-Spezialitäten
- ✓ Verarbeitung als Quell- oder Brühstück möglich



Gebäckeigenschaften

- ✓ Leicht kernige und saftig-zarte Krumeneigenschaften mit langer Verzehrfriechzeit
- ✓ Aromatisches Geschmacksprofil mit der feinen Note der Edelkastanie
- ✓ Optimale Gärstabilität und attraktives Gebäckvolumen

Inhaltsstoffe des Produktes:

Urgetreideweizenschrot (Emmer, Einkorn); Dinkelvollkornflocken; Esskastanienmehl; Haferflocken; Gerstenschrot; Gerstenmalzextrakt getrocknet; Sonnenblumenkerne; Weizenkleber; Gerstenflocken; Leinsaat; Haferkerne; Dinkelmehl; Kartoffelflocken; Meersalz; pflanzliches Fett; Dinkelvollkornsauerteig getrocknet

