



# UrRöggelchen

...für Sauerteig-Roggenbrötchen mit Urroggen



Ulmer Spatz



## UrRöggelchen

Mit dem vollendetem Geschmack des Urroggens -  
eine besondere Rarität der Natur

*allesgute UrRöggelchen* ist eine anwenderfreundliche Backmischung für erstklassige Sauerteig-Roggenbrötchen mit Waldstaudenroggen. Dieser Urroggen verleiht den Gebäckspezialitäten ein harmonisches Geschmacksprofil und eine angenehme Krumenfarbe. Durch das Zusammenspiel von aromatischem Roggenvollkorn-Sauerteig sowie dem wertvollen, leicht süßlichen Waldstaudenroggen werden die Gebäckspezialitäten zu einem wahren Genuss.



- Produkteigenschaften:**
- ✓ Enthält Waldstaudenroggen – eine erlesene Rarität
  - ✓ Erfüllt den Verbrauchertrend nach traditionellen, natürlichen Lebensmitteln
  - ✓ Ermöglicht die Herstellung einer großen Kleingebäck- und Brotvielfalt
  - ✓ Einfach zu verarbeiten und rationell in der Anwendung
  - ✓ Hohe Leistungsfähigkeit und Sicherheit in modernen Produktionsabläufen

**Anwendungsempfehlung:**

Sauerteig-Roggenbrötchen mit Waldstaudenroggen

**Teigbereitung:**

Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	3,500 kg
<i>allesgute UrRöggelchen</i>	2,500 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	6,200 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,550 kg</b>

**Backtechnik:**

Kneten:	4 Minuten langsam 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinlage:	2.100 g
Pressengare:	10 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, auf 200 °C fallend
Backzeit:	ca. 22 Minuten

**Verarbeitung:**

Nach der Teigruhe die Pressen zu den gewünschten Brötchen oder Baguettes aufarbeiten. Bei normaler Gare mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

**Inhaltsstoffe des Produkts:**

Waldstaudenroggenschrot, Weizenkleber, Weizenmehl, Roggenvollkornsauerteig getrocknet, Meersalz, Malzmehle geröstet (Roggen, Weizen), Stabilisator: Guarkernmehl, pflanzliches Fett, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Zucker, Gewürze, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



**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](mailto:hotline.brot-broetchen@csmglobal.com)  
[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)

