

allesgute

Das Urige

... für Mehrkornmehlbrot mit Urgetreide



Ulmer Spatz



Das Urige

Deklarationsfreundliche Fertigmischung für Mehrkornmehlbrote mit Urgetreide

allesgute Das Urige ist eine Backmischung für urige Mehrkornmehlbrote mit Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen und Dinkel. Diese z. T. selten gewordenen Urgetreidesorten verleihen den Gebäckspezialitäten ihren typischen Charakter. Die harmonische Zusammensetzung aus mildem Sauerteig, aromatischem Malzextrakt und feinem Kandisfarin geben den uringen Gebäcken ihr einzigartiges Geschmacksprofil und die angenehm gold-braune Krumenfarbe. Ein wahrer Genuss – wie in der guten alten Zeit!

Produkteigenschaften:

- ✓ Enthält die Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen und Dinkel – vier erlesene Raritäten
- ✓ Erfüllt den Verbrauchertrend nach traditionellen Lebensmitteln mit hohem Genusswert
- ✓ Einfach zu verarbeiten und rationell in der Anwendung
- ✓ Bietet eine hohe Leistungsfähigkeit und Sicherheit in modernen Produktionsabläufen

Gebäckeigenschaften:

- ✓ Erstklassige Gebäcke nach alter Backtradition mit vollendetem Geschmack
- ✓ Attraktives Gebäckvolumen und urig-rustikales Aussehen
- ✓ Saftige Krume mit langer Verzehrfriechzeit
- ✓ Uriges, malzig-aromatisches Geschmacksprofil

Anwendungsempfehlung:

<i>allesgute Das Urige</i>	5,000 kg	Knetzeit:	wie Mischbrotteig
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Hefe	0,200 kg	Teigeinlage:	900 g
Wasser (ca.)	8,000 kg	Backtemperatur:	wie Mischbrot
Gesamtgewicht (ca.)	18,200 kg	Backzeit:	ca. 55 Minuten

Verarbeitung:

Nach der Teigruhe abwiegen und in Roggenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Inhaltsstoffe des Produkts:

Urgetreidemehl (Waldstaudenroggen, Emmer, Einkorn); Dinkelmehl; Sauerteige getrocknet (Roggenvollkorn, Weizen); Weizenkleber; Weizenmehl; Hafervollkornquellmehl; pflanzliches Fett; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Meersalz; Hafermehl; Gerstenmalzextrakt getrocknet; Kandisfarin; Emulgator: Lecithine; Traubenzucker; Karamellzucker.



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

