

Ulmer
Aromasauer
flüssig



Ulmer Spatz

Brotherstellung mit dem Aromastück mit Ulmer Aromasauer flüssig

Vorteile:

- Fördert die Teigquellung und damit eine Erhöhung der Wasseraufnahme
- Durch höhere Wasseraufnahme wird die Frischhaltung positiv gefördert
- Das Restbrot findet optimale Weiterverwendung

Zutaten zu einer homogenen Paste verkneten, Pastentemperatur ca. 25 °C, Stehzeit über Nacht bei Raumtemperatur
 Paste kann für mehrere Tage im Voraus hergestellt werden.

Grundrezept Aromastück

Roggenmehl (kg)	2,000	1,600	1,200	0,800	0,400
Restbrot getrocknet/gemahlen (kg)	1,400	1,120	0,840	0,560	0,280
Ulmer Aromasauer flüssig	0,600	0,480	0,360	0,240	0,120
Wasser (kg)	3,300	2,640	1,980	1,320	0,660
Gesamt (kg)	7,300	5,840	4,380	2,920	1,460

Brotrezeptur

	RM:WM	RM:WM	RM:WM	RM:WM	RM:WM
Mehlmischung	100/-	80/20	60/40	40/60	20/80
TA	191	186	181	175	170
Gesamtmehl (kg)	10	10	10	10	10
Aromastück	7,300	5,840	4,380	2,920	1,460
Roggenmehl (kg)	8,000	6,400	4,800	3,200	1,600
Weizenmehl (kg)	0,000	2,000	4,000	6,000	8,000
Speisesalz	0,220	0,220	0,220	0,220	0,220
Hefe (kg)	0,150	0,200	0,200	0,250	0,250
Wasser ca. (kg)	5,800	5,940	6,080	6,220	6,360
Gesamtteig (kg)	21,470	20,600	19,680	18,810	17,890

Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz
 Mainzer Straße 152-160
 D-55411 Bingen am Rhein
 Fachliche Hotline Brot/Brötchen:
 0800 418 418-0 (freecall)
 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com



Ulmer Spatz

Roggen-Landbrot

Rezept **00090**

Kombinierte Führung mit **Ulmer Aromasauer flüssig**

Grundsauer Stehzeit ca.18 Std., TA 160

0,500 kg	Ulmer Anfrischsauer
2,000 kg	Roggenmehl Type 1150
1,500 kg	Wasser

4,000 kg Grundsauer

Teigbereitung

4,000 kg	Grundsauer
7,500 kg	Roggenmehl Type 1150
0,200 kg	Ulmer Aromasauer flüssig
0,220 kg	Speisesalz
0,150 kg	Hefe
7,500 kg	Wasser ca.

19,570 kg Gesamtteig

Dekor

0,500 kg	Roggenmehl Type 1150
----------	----------------------



Backtechnik

Knetzeit:	5 Minuten langsam 1 Minute schnell
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinlage:	1.150 g für 1.000 g Brote
Backtemperatur:	wie Roggenmischbrot
Backzeit:	ca. 65 Minuten

Verarbeitung

Aus allen Zutaten einen weichen Teig bereiten.

Nach der Teigruhe zu Teigstücken von 1.150 g abwägen, rund- und langwirken, in Roggenmehl wälzen und in Backkästen einlegen.

Bei guter Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen, nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schliessen.

Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz
Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com

Ausgehobenes Bauernbrot

Rezept **00089**

Kombinierte Führung mit **Ulmer Aromasauer flüssig**

Teigbereitung

5,125 kg	Roggenmehl Type 1150
3,000 kg	Weizenmehl Type 1050
3,000 kg	Grundsauer (TA 160)
0,145 kg	Ulmer Aromasauer flüssig
0,240 kg	Speisesalz
0,120 kg	Hefe
7,200 kg	Wasser ca.

18,830 kg **Gesamtteig**



Backtechnik

Knetzeit:	5 Minuten langsam 1 Minute schnell
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	60 Minuten
Teigeinlage:	1.200 g
Backtemperatur:	wie Roggenmischbrot
Backzeit:	ca. 70 Minuten



Verarbeitung

Aus allen Zutaten einen etwas weichen Teig bereiten.

Nach der Teigruhe Teigstücke von 1.200 g mit Mehl ausbrechen, ohne zu wirken oval aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Oberfläche gut mehlig halten.

Im trockenen Gärraum garen, leichte Gärrisse sind erwünscht.

Bei guter Gare ohne Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Schwaden geben, nach weiteren 2 Minuten den Zug ziehen.

Nach der halben Backzeit die Brote mit Wasser abstreichen.

Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Direkte Führung mit **Ulmer Aromasauer flüssig**

Teigbereitung

4,000 kg	Weizenmehl Type 550
4,000 kg	Weizenmehl Type 1050
2,000 kg	Roggenmehl Type 1150
0,150 kg	Ulmer Aromasauer flüssig
0,220 kg	Speisesalz
0,200 kg	Hefe
7,700 kg	Wasser ca.

18,270 kg **Gesamtteig**



Backtechnik

Knetzeit:	4 Minuten langsam 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 26 - 27 °C
Teigruhe:	90 Minuten
Teigeinlage:	2 x 300 g
Backtemperatur:	wie Weizenmischbrot
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Verarbeitung

Nach der Teigruhe Teigstücke von 300 g abwägen und ohne zu wirken locker zu einem runden Brot zusammenfassen. Je 2 Teigstücke mit Schluss nach unten in gemehlte lange Brotkörbe einlegen. Bei guter Gare mit Schluss nach oben auf Abziehapparate umsetzen und schieben. Nach ca. 4 Minuten Schwaden geben. Zug geschlossen halten.



Kornkruste

Rezept **00088**

Mit gekochten Roggenkörnern und **Ulmer Aromasauer flüssig**

Roggenkorn-Kochstück

2,000 kg	Roggenkörner ganz
4,000 kg	Wasser

5,000 kg	Kochstück nach dem Kochen
-----------------	----------------------------------

Teigbereitung

7,000 kg	Weizenmehl Type 550
5,000 kg	Roggenkorn-Kochstück
1,000 kg	Roggenschrot fein
0,180 kg	Ulmer Aromasauer flüssig
0,230 kg	Speisesalz
0,200 kg	Hefe
5,800 kg	Wasser ca.

19,410 kg	Gesamtteig
------------------	-------------------

Dekor

0,500 kg	Roggenschrot fein
----------	-------------------

Herstellung

Die Roggenkörner mit dem Wasser kochen bis diese intensiv verkleistert sind und das ganze Wasser gebunden haben.

Dabei geht durch Verdampfen ca. 1 Liter Wasser verloren.



Backtechnik

Knetzeit:	5 Minuten langsam 4 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	900 g für 750 g Brote
Backtemperatur:	wie Mischbrot
Backzeit:	ca. 55 Minuten

Verarbeitung

Nach der Teigruhe Teigstücke von 900 g abwägen, rundwirken, Oberfläche anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen.

Mit dem Schluss nach oben in runde Brotkörbe einlegen.

Bei 3/4 Gare mit Schluss nach unten auf Abziehapparate umsetzen und muschelartig einschneiden.

Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

Nach 2 Minuten den Zug ziehen.



Ulmer Spatz