



UrAcker Korn

in Zusammenarbeit mit den
BÄKO im Süden



Ulmer Spatz

Sprossensichel

Rezept **1309**

Quellstück	Stehzeit 30 Minuten
5,000 kg	allesgute UrAcker Korn
4,000 kg	Wasser
9,000 kg	Quellstück

Teigbereitung

9,000 kg	Quellstück
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
4,500 kg	Roggenmehl Type 1150
0,500 kg	allesgute RoggenSauer 120
0,220 kg	Meersalz o. a. Salz
0,300 kg	Hefe
7,000 kg	Wasser ca.
1 Minute vor Knetzeitende unterkneten:	
1,500 kg	BÄKO Bio-Sprossenmix, aufgetaut
28,020 kg	Gesamtteig



Rezeptvariante:

Alternativ kann das Quellstück und der Sprossenmix in einen hauseigenen Mischbrotteig eingearbeitet werden. Nachlaufzeit ca. 2 + 3 Minuten.

Backtechnik

Knetzeit:	betriebsüblich wie Mischbrotteig
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15-20 Minuten
Teigeinwaage:	900 g
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 55 Minuten

Verarbeitung

Teigstücke abwägen, rundwirken und langformen. Die Enden spitz zulaufen lassen. Mit dem Schluss nach unten in Sichelform auf Abziehapparate setzen und mit Weizenmehl absieben. Bei 1/2 Gare halbmondförmig einschneiden. Bei guter Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.



Ulmer Spatz

Sprossenbrötchen

Rezept **2044**

Quellstück	Stehzeit 30 Minuten
5,000 kg	allesgute UrAcker Korn
3,200 kg	Wasser
8,200 kg	Quellstück

Teigbereitung

8,200 kg	Quellstück
7,000 kg	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	Weizenmehl Type 1050
1,000 kg	Roggenmehl Type 1150
0,400 kg	allesgute Malz GU/GV
0,220 kg	Meersalz o. a. Salz
0,400 kg	Hefe
0,200 kg	Butter
6,000 kg	Wasser ca.
1 Minute vor Knetzeitende unterkneten:	
1,500 kg	BÄKO Bio-Weizensprossen, aufgetaut
26,920 kg	Gesamtteig



Backtechnik

Knetzeit:	6 Minuten langsam 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinwaage:	2.400 g
Pressengare:	15 Minuten
Backtemperatur:	betriebsüblich wie Brötchen
Backzeit:	ca. 23 Minuten

Verarbeitung

Wirkplatten mit **Optinature Back** einfetten.
Pressen abpressen, rundschleifen und in Roggenmehl wälzen. Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.
Bei 3/4 Gare auf gefettete Backbleche drehen und mit Schwaden backen.

Sprossenknolle Sprossuette

Rezept **1310**

Quellstück	Stehzeit 30 Minuten
5,000 kg	allesgute UrAcker Korn
3,200 kg	Wasser
8,200 kg	Quellstück

Teigbereitung

8,200 kg	Quellstück
9,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	allesgute Baguette
0,150 kg	Hefe
6,500 kg	Wasser ca.
1 Minute vor Knetzeitende unterkneten:	
1,500 kg	BÄKO Bio-Sprossenmix, aufgetaut
26,350 kg	Gesamtteig



Rezeptvariante:

Alternativ kann das Quellstück und der Sprossenmix in einen hauseigenen Baguetteteig eingearbeitet werden. Nachlaufzeit ca. 2 + 3 Minuten.

Backtechnik

Knetzeit:	4 Minuten langsam 7 Minuten schnell
Teigtemperatur:	24 – 25 °C
Teigruhe:	im Kühlraum über Nacht
Teigeinwaage:	350 g
Zwischengare:	20 – 25 Minuten
Backtemperatur:	wie Baguette
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Verarbeitung

Teig herstellen, im Kühlraum in Wannen über Nacht lagern. Lagertemperatur: + 5 °C.

Teiglinge abwägen und schonend vorlängen.

Variante „Sprossenknolle“:

Vorgelängte Teigstücke der Länge nach locker aufrollen. Oberfläche im Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Nach ca. 25 Minuten Gare seitlich schneiden und mit Schwaden backen.

Variante „Sprossuette“:

Zu Baguette langrollen und in Weizenmehl wälzen. Auf Abziehapparate absetzen.

Nach ca. 20 Minuten dreimal schräg einschneiden und wie Baguette backen.



Ulmer Spatz

Sprösslinge

Rezept **2043**

Quellstück	Stehzeit 30 Minuten
5,000 kg	allesgute UrAcker Korn
3,200 kg	Wasser
8,200 kg	Quellstück

Teigbereitung

8,200 kg	Quellstück
10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,400 kg	allesgute Malz GU/GV
0,200 kg	Meersalz o. a. Salz
0,600 kg	Hefe
5,800 kg	Wasser ca.
1 Minute vor Knetzeitende unterkneten:	
1,500 kg	BÄKO BiO-Sprossenmix, aufgetaut
26,700 kg	Gesamtteig

Dekormischung

0,500 kg	BÄKO – Sesam
0,500 kg	BÄKO – Leinsaat
0,500 kg	BÄKO – Sonnenblumenkerne



Rezeptvariante:

Alternativ kann das Quellstück und der Sprossenmix in einen hauseigenen Brötchenteig eingearbeitet werden. Nachlaufzeit ca. 2 + 3 Minuten.

Backtechnik

Knetzeit:	4 Minuten langsam 6 Minuten schnell
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teiginwaage:	2.400 g
Pressengare:	15 Minuten
Backtemperatur:	betriebsüblich wie Brötchen
Backzeit:	ca. 23 Minuten

Verarbeitung

Nach der Pressengare abpressen und in der Dekormischung wälzen. Auf gefettete Backbleche absetzen.

Bei voller Gare mit Schwaden backen.



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

Keimlingskruste

Rezept **1308**

Quellstück

Stehzeit 30 Minuten

5,000 kg

allesgute UrAcker Korn

4,000 kg

Wasser

9,000 kg

Quellstück

Teigbereitung

9,000 kg

Quellstück

6,300 kg

Roggenmehl Type 1150

3,000 kg

Weizenmehl Type 550

0,700 kg

allesgute RoggenSauer 120

0,220 kg

Meersalz o. a. Salz

0,180 kg

Hefe

7,600 kg

Wasser ca.

1 Minute vor Knetzeitende unterkneten:

1,500 kg

BÄKO BiO-Weizensprossen, aufgetaut

28,500 kg

Gesamtteig



Rezeptvariante:

Alternativ kann das Quellstück und die Weizensprossen in einen hauseigenen Roggenmischbrotteig eingearbeitet werden. Nachlaufzeit ca. 2 + 3 Minuten.

Backtechnik

Knetzeit:

5 Minuten langsam

2 Minuten schnell

Teigtemperatur:

27 °C

Teigruhe:

ca. 30 Minuten

Teigeinwaage:

600 g

Backtemperatur:

250 °C fallend auf 210 °C

Backzeit:

ca. 55 Minuten

Verarbeitung

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rundwirken und in Roggenmehl wälzen. Je 2 rundgewirkte Teigstücke mit dem Schluss nach oben in längliche Garkorbchen legen.

Bei 3/4 Gare Teiglinge mit Schluss nach unten auf Abzieher absetzen, halbmondförmig einschneiden und mit Schwaden schieben.

Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen.

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