



UrAcker Korn



Ulmer Spatz

Garben Korn

Rezept **1949**

Quellstück, 30 Minuten Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 4,000 kg | Wasser |
| <hr/> | |
| 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 |
| 0,200 kg | Hefe |
| 7,000 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 26,420 kg | Gesamtteig |



Backtechnik

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Knetzeit: | wie Mischbrot |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 20 Minuten |
| Teiginwaage: | 850 g |
| Backtemperatur: | 260 °C fallend auf 200 °C |
| Backzeit: | ca. 55 Minuten |

Verarbeitung

Teigstücke abwägen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen. In mit **Boeson-Trennwax flüssig aktiv** gefettete Kastenformen einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.

Uriges Mühlenbrot

Rezept **1950**

Quellstück, 30 Minuten Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 4,000 kg | Wasser |
| <hr/> | |
| 9,000 kg | Quellstück |

Teigbereitung

| | |
|------------------|----------------------------------|
| 9,000 kg | Quellstück |
| 6,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 3,600 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 0,400 kg | allesgute RoggenSauer 120 |
| 0,230 kg | Meersalz o.a. Salz |
| 0,250 kg | Hefe |
| 0,010 kg | Muskatnuss, gerieben |
| 6,900 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 26,390 kg | Gesamtteig |



Backtechnik

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Knetzeit: | wie Mischbrot |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 20 Minuten |
| Teigeinwaage: | 3.500 g |
| Backtemperatur: | 270 °C fallend auf 200 °C fallend |
| Backzeit: | ca. 80 Minuten |

Verarbeitung

Teigstücke abwägen und rundwirken. Die Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare die Oberfläche viermal einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.



Ulmer Spatz

UrAcker Kruste

Rezept **1951**

Quellstück, 30 Minuten Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 4,000 kg | Wasser |
| <hr/> | |
| 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 |
| 0,200 kg | Hefe |
| 7,200 kg | Wasser, ca. |

26,620 kg Gesamtteig

Dekormischung

| | |
|----------|--------------------|
| 0,400 kg | Kürbiskerne, grün |
| 0,400 kg | Sesam |
| 0,400 kg | Roggenschrot, fein |



Backtechnik

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Knetzeit: | wie Roggenmischbrot |
| Teigtemperatur: | ca. 28 °C |
| Teigruhe: | ca. 20 Minuten |
| Teigeinwaage: | 900 g |
| Backtemperatur: | 270 °C fallend auf 200 °C fallend |
| Backzeit: | ca. 55 Minuten |

Verarbeitung

Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate oder in Brotkörbe setzen. Bei 3/4 Gare einmal einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.

Uriges Muldenbrot

Rezept **1952**

Brühstück, 2-3 Stunden Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 4,000 kg | Wasser kochend |
| <hr/> | |
| 9,000 kg | Brühstück |

Teigbereitung

| | |
|------------------|----------------------------------|
| 9,000 kg | Brühstück |
| 9,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 0,900 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 0,100 kg | allesgute RoggenSauer 120 |
| 0,230 kg | Meersalz o.a. Salz |
| 0,200 kg | Hefe |
| 7,500 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 26,930 kg | Gesamtteig |



Backtechnik

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Knetzeit: | wie Weizenmischbrot |
| Teigtemperatur: | ca. 26 °C |
| Teigruhe: | ca. 120 Minuten |
| Teigeinwaage: | 900 g |
| Backtemperatur: | 270 °C auf 200 °C fallend |
| Backzeit: | ca. 60 Minuten |

Verarbeitung

Teigstücke mit nassen Händen vorsichtig ausbrechen und auf der nassen Waagschale wiegen; danach zu einem rund geformten Teigstück zusammenfassen. Teigstücke mit dem zusammengefassten Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, die vorher mit **Boeson-Backtrennpapier** belegt wurden. Nach kurzer Stückgare mit Schwaden schieben. Im letzten Drittel der Backzeit Zug öffnen, um eine gute Krustenbildung zu erhalten.



Ulmer Spatz

UrAcker Krüstchen

Rezept **2542**

Brühstück, 2-3 Stunden Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 3,200 kg | Wasser kochend |
| 8,200 kg | Brühstück |

Teigbereitung

| | |
|------------------|---------------------------|
| 8,200 kg | Brühstück |
| 9,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 1,000 kg | allesgute Baguette |
| 0,050 kg | Meersalz o.a. Salz |
| 0,300 kg | Hefe |
| 6,500 kg | Wasser, ca. |
| 25,050 kg | Gesamtteig |



Backtechnik

| | |
|------------------------|--|
| Knetzeit: | wie Brötchen |
| Teigtemperatur: | ca. 26 °C |
| Teigruhe: | 120 Minuten oder über Nacht im Kühlraum |
| Teiginwaage: | 150 g |
| Backtemperatur: | wie Mehrkornbrötchen |
| Backzeit: | ca. 25 Minuten |

Fachlicher Tipp:

Alternativ kann der Teig zu Ringen oder kleinen Fladenbroten aufgearbeitet werden.

Verarbeitung

Teig in der Wanne gut reifen lassen. Nach der Teigruhe die Wanne auf einen bemehlten Tisch entleeren. Den Teig von oben mit Roggenmehl bestreuen und rechteckige Teigstücke abstechen. Anschließend die teigstücke zu Schleifen drehen. Auf Backbleche absetzen und nach einer kurzen Zwischengare mit Schwaden schieben.



Uriger Schmaus

Rezept **2543**

Quellstück, 30 Minuten Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 2,500 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 1,000 kg | Sonnenblumenkerne, geröstet |
| 0,300 kg | Leinsaat |
| 3,200 kg | Wasser |
| <hr/> | |
| 7,000 kg | Quellstück |

Teigbereitung

| | |
|------------------|-----------------------------|
| 7,000 kg | Quellstück |
| 10,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 0,400 kg | allesgute Malz GU/GV |
| 0,250 kg | Meersalz o.a. Salz |
| 0,300 kg | Hefe |
| 6,500 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 24,450 kg | Gesamtteig |



Backtechnik

| | |
|------------------------|--|
| Knetzeit: | wie Brötchen |
| Teigtemperatur: | ca. 26 °C |
| Teigruhe: | 120 Minuten oder über Nacht im Kühlraum |
| Teiginwaage: | 110 g |
| Backtemperatur: | wie Mehrkornbrötchen |
| Backzeit: | ca. 25 Minuten |

Verarbeitung

Teig in der Wanne gut reifen lassen. Nach der Teigruhe die Wanne auf einen bemehlten Tisch entleeren, Teig von oben mit feinem Roggenvollkornschrot bestreuen und gewünschte Teigstücke abstechen. Auf Backbleche absetzen und nach einer kurzen Zwischengare mit Schwaden schieben.



Ulmer Spatz

Uriges Maronenkrüstchen

Rezept **2544**

Quellstück, 30 Minuten Stehzeit

| | |
|----------|-------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute UrAcker Korn |
| 3,200 kg | Wasser |
| <hr/> | |
| 8,200 kg | Quellstück |

Teigbereitung

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| 8,200 kg | Quellstück |
| 10,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 1,000 kg | allesgute BesteDinkelsprossen |
| 0,400 kg | allesgute Malz GU/GV |
| 0,220 kg | Meersalz o.a. Salz |
| 0,400 kg | Hefe |
| 5,700 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 25,920 kg | Gesamtteig |



Dekormischung

| | |
|----------|--------------------|
| 0,500 kg | Haferflocken, fein |
| 0,500 kg | Roggenschrot, fein |

Backtechnik

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

Verarbeitung

Pressen teilen und rundwirken.
Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen.
Anschließend die Teiglinge auf Backbleche absetzen und einmal einschneiden.
Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

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.de



Ulmer Spatz