



Das Urige



Ulmer Spatz

Das Urige Anno 1870

Rezept **1601**

Teigbereitung

| | |
|------------------|----------------------------|
| 5,000 kg | allesgute Das Urige |
| 4,000 kg | Dinkelmehl Type 630 |
| 1,000 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 0,200 kg | Hefe |
| 7,600 kg | Wasser, ca. |
| 17,800 kg | Gesamtteig ca. |



Backtechnik

| | |
|------------------------|-------------------|
| Knetzeit: | wie Mischbrotteig |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 20 Minuten |
| Teigeinlage: | 600 g |
| Backtemperatur: | wie Mischbrot |
| Backzeit: | ca. 50 Minuten |

Verarbeitung

Die Teigstücke abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehhapparate setzen. Anschließend die Oberfläche mit Roggenmehl abstreichen.

Bei 1/2 Gare die Teiglinge in der Mitte einmal schneiden und den Schnitt ausgaren lassen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

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@bakemark.de

Uriger Roggenlaib

Rezept **1602**

Teigbereitung

| | |
|------------------|----------------------------|
| 5,000 kg | allesgute Das Urige |
| 1,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 2,000 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 3,200 kg | Grundsauer (TA 160) |
| 0,200 kg | Hefe |
| 7,000 kg | Wasser, ca. |
| 18,400 kg | Gesamtteig ca. |



SERVICE-CLUB

Holzbackform „Das Urige“
Art.-Nr.: 00205, 1VE: 160 Stück
Bequem und einfach zu bestellen
unter Fax: 0421 3502-208

Backtechnik

| | |
|------------------------|-------------------|
| Knetzeit: | wie Mischbrotteig |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 20 Minuten |
| Teigeinlage: | 600 g |
| Backtemperatur: | wie Mischbrot |
| Backzeit: | ca. 55 Minuten |

Verarbeitung

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rund- und langwirken und in Roggenmehl wälzen.

Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Holzbackformen „Das Urige“ legen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Das Urige Ausgehobene

Rezept **1603**

Teigbereitung

| | |
|------------------|----------------------------|
| 5,000 kg | allesgute Das Urige |
| 3,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 2,000 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 0,250 kg | Buttermilchpulver Classic |
| 0,100 kg | Hefe |
| 8,100 kg | Wasser, ca. |
| 18,450 kg | Gesamtteig, ca. |



Backtechnik

| | |
|------------------------|--------------------|
| Knetzeit: | wie Mischbrotteig |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | gekühlt über Nacht |
| Teigeinlage: | 900 g |
| Backtemperatur: | wie Mischbrot |
| Backzeit: | ca. 60 Minuten |

Verarbeitung

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rund zusammenfassen, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.



Ulmer Spatz

Das Urige Krustenbrot

Rezept **1604**

Teigbereitung

| | |
|------------------|----------------------------|
| 5,000 kg | allesgute Das Urige |
| 2,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 1,500 kg | Roggenmehl Type 1150 |
| 2,400 kg | Grundsauer (TA160) |
| 0,200 kg | Hefe |
| 7,500 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 18,600 kg | Gesamtteig, ca. |



Backtechnik

| | |
|------------------------|----------------|
| Knetzeit: | wie Mischbrot |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 20 Minuten |
| Teigeinlage: | 900 g |
| Backtemperatur: | wie Mischbrot |
| Backzeit: | ca. 55 Minuten |

Verarbeitung

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und in Roggenmehl rund- und kurz langwirken. Anschließend mit dem Schluss nach unten in längliche, 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.



Ulmer Spatz

Das Urige Nostalguette

Rezept **1605**

Teigbereitung

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| 5,000 kg | allesgute Das Urige |
| 5,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| 2,000 kg | allesgute Beste Dinkelsprossen |
| 0,300 kg | allesgute Malz universal |
| 0,300 kg | Hefe |
| 7,000 kg | Wasser, ca. |
| <hr/> | |
| 19,600 kg | Gesamtteig, ca. |



Backtechnik

| | |
|------------------------|--|
| Knetzeit: | wie Baguetteteig |
| Teigtemperatur: | ca. 26 °C |
| Teigruhe: | ca. 30 Minuten |
| Teigeinlage: | 350 g |
| Zwischengare: | ca. 20 Minuten |
| Backtemperatur: | 10 °C unter Brötchenback-Temperatur, fallend auf 200 °C |
| Backzeit: | ca. 35 Minuten |

Verarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, Teigstücke locker vorlängen.
Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Baguettes (ca. 30 cm) aufarbeiten und die Oberfläche in Roggenmehl wälzen.
Nach 3/4 Gare die Teiglinge wie Baguette schneiden und mit Schwaden schieben.
Mit geöffnetem Zug ausbacken.

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@bakemark.de



Ulmer Spatz