



Das Urige



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 Abziehapparate 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@csmglobal.com

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.
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 Nostalquette

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.
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@csmglobal.com



Ulmer Spatz