Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Wir sind URGETREIDE
PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

ALLESGUTE DAS URIGE

Backmischung für Mehrkornbrot mit URGETREIDE

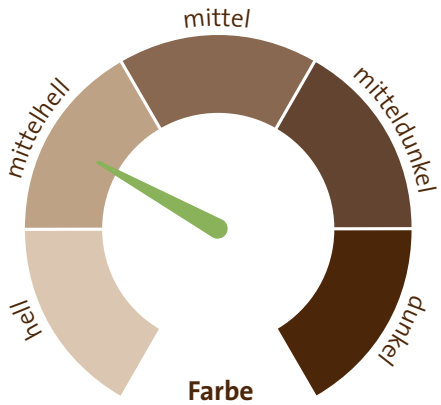
URGETREIDE

Einkorn | Emmer | Waldstaudenroggen | Khorasan | Fisser Imperial Gerste | Dinkel

GESCHMACKSPROFIL

- würzig / herb
- sauer / fruchtig
- erdig / bitter
- malzig / süß / Karamell / Honig / milchig
- nussig / saatig
- Röstaroma
- rauchig
- Empfohlen für alle Verzehrsgelegenheiten.

KRUMENEIGENSCHAFTEN



Charakteristik

weich / fluffig	**medium / elastisch**	fest / schwer

Mundgefühl

mehlig (nicht körnig)	leicht körnig	sehr körnig

Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste	Krume
Aroma / Geruch	Intensive Röstaromen mit leichter Kaffeenote	Vielfältige Sauerteigaromen, unterlegt mit frischen Getreidenoten
Konsistenz	Zartsplittrige Kruste mit flauschig-weicher Krume	Flauschig-weich, elastisch
Porenstruktur / Farbe		Leicht offene Porung, malzbraune Krumenfarbe
Gesamtmundgefühl	Zartsplittrig, mit wattig-weichem Biss	
Gesamtgeschmack	Ausgewogene Röst- und Sauerteigaromen mit ganz leichter Süße	

ZUTATENINFORMATION

Urgetreidemehl (Waldstaudenroggenmehl; Einkorn Weizen; Emmer Weizen)
Dinkelmehl
Sauerteig (Getrockneter Roggensauerteig; Weizen)
Weizenkleber
Weizenmehl
Hafervollkornquellmehl
Palmfett
Meersalz
Verdickungsmittel: Guarkernmehl
Extrakt getrocknet (Gerstenmalz; Gerste)
Hafermehl
Brauner Zucker
Emulgator: Lecithine
Traubenzucker
Karamellzucker
Maltodextrin

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.

Alles Gute

GRUNDREZEPT

allesgute Das Urige	5,000 kg	Wasser	8,000 kg
Weizenmehl	4,000 kg	Hefe	0,200 kg
Roggenmehl	1,000 kg		

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	3 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinwaage (g)	900 g
Zwischengare	20 Min.
Endgare	50 – 60 Min.
Backzeit	55 Min.
Backtemperatur	250 > 200 °C
Dampf	Ja

PRODUKTDATEN

MDM:	EAN:	Markt:	Dosierung:
10116864	4017040903853	DE	50 %

25 kg

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®