



ALLESGUTE HILDEGARD VON BINGEN BRÖTCHEN

Backmischung für Weizenmisch- Kleingebäcke mit URGETREIDE



URGETREIDE



GESCHMACKSPROFIL



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



malzig / süß / Karamell /
Honig / milchig



nussig / sautig



Röstaroma

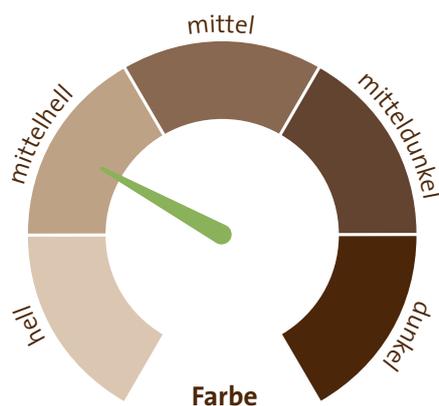


rauchig



Empfohlen für alle Verzehrsgelegenheiten. Auch für sich
allein schon ein Genuss.

KRUMENEIGENSCHAFTEN



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht
körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig



DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste 	Krume 
Aroma / Geruch	Röstig, leicht würzig, unten intensiv nussig	Harmonie aus nussigen und malzigen Noten, leicht würzig
Konsistenz	Knusprig-krustig, weich-elastisch	Gelblich-braune Krume
Porenstruktur / Farbe		Gleichmäßig-feines Porenbild
Gesamtmundgefühl	Weich, kurz und zart	
Gesamtgeschmack	Nussig, röstig, schmeichelt dem Gaumen mit einer eleganten Würznote	

ZUTATENINFORMATION

Dinkelvollkornmehl
 Urgetreidemehl (Einkorn Weizen; Emmer Weizen; Waldstaudenroggenmehl)
 Weizenkleber
 Weizenvollkornmehl
 Weizenmehl
 Sonnenblumenkerne
 Hafervollkornquellmehl
 Kürbiskernmehl
 Meersalz
 Roggenvollkornmehl
 Sesamsamen
 Sauerteig (Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet, Getrockneter Roggensauerteig)
 Roggenmalzmehl, geröstet
 Stabilisator: Guarkernmehl
 Gerstenmalzextrakt, getrocknet
 Dinkelmehl
 Karamellzucker
 Maltodextrin
 Backhonig
 Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure
 Enzyme
 Kräuter

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.



GRUNDREZEPT

allesgute Hildegard von Bingen Brötchen	5,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Wasser	5,800 kg
Hefe	0,300 kg

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	4 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	10 Min.
Teigeinwaage (g)	80 g
Zwischengare	10 Min.
Endgare	50–60 Min.
Backzeit	25 Min.
Backtemperatur	240 > 220 °C
Dampf	Ja

PRODUKTDATEN

MDM:
10187093

EAN:
4017040013842

Markt:
DE

Dosierung:
50 %

