



# ALLESGUTE HILDEGARD VON BINGEN BROT

## Backmischung für Mehrkornbrote mit URGETREIDE



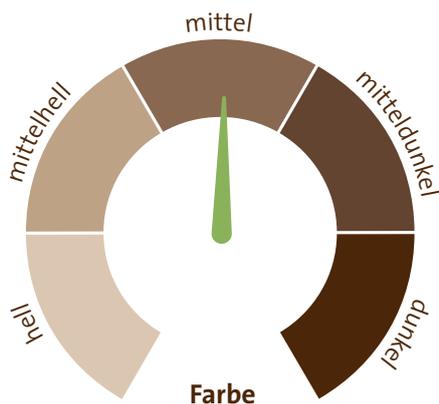
### URGETREIDE



### GESCHMACKSPROFIL

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

### KRUMENEIGENSCHAFTEN



#### Charakteristik

weich / fluffig

medium / elastisch

fest / schwer

#### Mundgefühl

mehlig (nicht körnig)

leicht körnig

sehr körnig



## DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste 	Krume 
Aroma / Geruch	Intensive Röst- und Toastnoten, die an frisch gerösteten Kaffee erinnern	Mild-aromatische Sinfonie aus würzigen Noten, leicht nussig nach Sonnenblumenkernen und etwas säuerlich
Konsistenz	Zarte Rösche und kurze Struktur	Flauschig-weich, elastisch
Porenstruktur / Farbe		Leicht-locker geport, malzbraune Färbung
Gesamtmundgefühl	Weich, kurz und zart	
Gesamtgeschmack	Harmonie aus kräftig-röstigen Krustenaromen, kombiniert mit intensiv nussigen Sonnenblumenkernen und süß-säuerlichem Nachhall	

## ZUTATENINFORMATION

Urgetreidemehl (Einkorn Weizen; Emmer Weizen; Waldstaudenroggenmehl)  
 Sauerteig (Roggenvollkornsauerteig, getrocknet; Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet)  
 Sonnenblumenkerne  
 Weizenkleber  
 Dinkelmehl  
 Weizenmehl  
 Hafermehl  
 Erbsenextrakt  
 Palmfett  
 Meersalz  
 Sesamsamen  
 Brauner Zucker  
 Roggenmalzmehl, geröstet  
 Emulgator: Lecithine  
 Kürbiskernmehl  
 Gerstenmalzextrakt, getrocknet  
 Karamellzucker  
 Maltodextrin  
 Backhonig  
 Gewürze  
 Enzyme

**Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.**



## GRUNDREZEPT

allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	Wasser	7,000 kg
Weizenmehl	3,000 kg	Hefe	0,200 kg
Roggenmehl	2,000 kg		

## HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	6 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinwaage (g)	900 g
Zwischengare	Keine
Endgare	ca. 60 Min.
Backzeit	55 Min.
Backtemperatur	260 > 210 °C
Dampf	Ja Nach 2 Min. Zug öffnen

## PRODUKTDATEN

MDM:  
10183810

EAN:  
4017040012678

Markt:  
DE

Dosierung:  
50 %

