



ALLESGUTE URRÖGGELCHEN

Backmischung für Sauerteig-
Roggenbrötchen mit Waldstaudenroggen



URGETREIDE



Einkorn Emmer Waldstaudenroggen Khorasan Fisser Imperial Gerste Dinkel



GESCHMACKSPROFIL



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



malzig / süß / Karamell /
Honig / milchig



nussig / sautig



Röstaroma

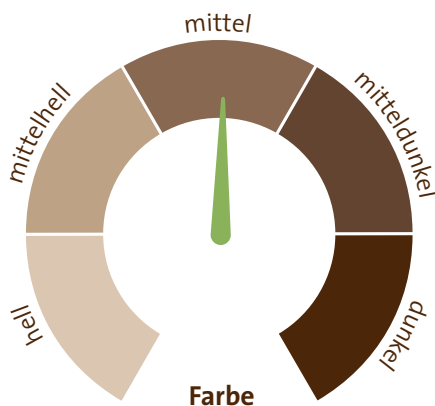


rauchig



Empfohlen für alle kräftigen Beläge, z.B. geräucherter Schinken, Gorgonzola sowie zu stark gehopften Bieren.

KRUMENEIGENSCHAFTEN



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl



mehlig
(nicht
körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig



DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste 	Krume 
Aroma / Geruch	Deutliche Röstnoten mit leichten Kaffeetönen, frische Getreidenoten und zartem Gewürzspiel	Malzig mit ausgewogenen Sauerteigaromen
Konsistenz	Zart-rösch	Weich-flauschig
Porenstruktur / Farbe		Leicht offen geport, malzbraun
Gesamtmundgefühl	Weich-zart mit knuspriger Kruste	
Gesamtgeschmack	Süßliche Malzaromen, ausgewogene Sauerteignoten, Röstnoten mit leicht herbem Nachhall	

ZUTATENINFORMATION

Waldstaudenroggenschrot
Weizenkleber
Roggenvollkornsauerteig, getrocknet
Meersalz
Weizenmehl
Malzmehl, z. T. geröstet (Roggen; Weizen)
Erbsenextrakt
Pflanzliches Fett: Palm
Emulgator: Sonnenblumenlecithine
Zucker
Gewürze
Enzyme
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.



GRUNDREZEPT

Weizenmehl	4,000 kg	Wasser	6,200 kg
Roggenmehl	3,500 kg	Hefe	0,350 kg
allesgute UrRöggelchen	2,500 kg		

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	4 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	10 Min.
Teigeinwaage (g)	2100 g / 30 St.
Zwischengare	10 Min.
Endgare	50–60 Min.
Backzeit	22 Min.
Backtemperatur	240 > 200 °C
Dampf	Ja Nach 20 Min. Zug öffnen

PRODUKTDATEN

MDM:
10082671

EAN:
4017040903846

Markt:
DE

Dosierung:
33 %

