Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Wir sind URGETREIDE
PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

ALLESGUTE URSEMMEL TIROLER ART

Backmischung für Brötchen mit URGETREIDE und rustikaler, würziger Note

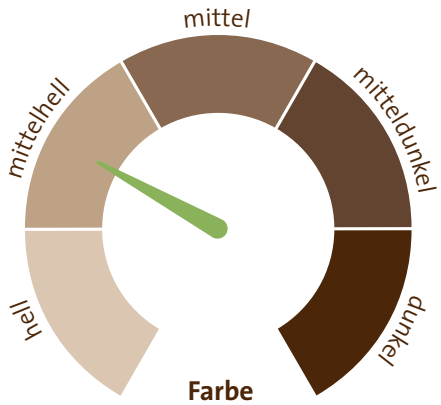
URGETREIDE

Einkorn | Emmer | Waldstau-denroggen | Khorasan | Fisser Imperial Gerste | Dinkel

GESCHMACKSPROFIL

- würzig / herb
- sauer / fruchtig
- erdig / bitter
- malzig / süß / Karamell / Honig / milchig
- nussig / saatig
- Röstaroma
- rauchig
- Empfohlen für deftige Brotzeiten sowie alle herzhaften 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	Würzig-kräuterig	Intensiv würzig-kräuterig
Konsistenz	Knusprig-rösch	Weich-elastisch
Porenstruktur / Farbe		Leicht-locker geport, hellbraune Krume
Gesamtmundgefühl	Knusprig, weich-elastisch	
Gesamtgeschmack	Gute Balance von Röstnoten der Kruste mit den würzig-kräuterigen Aromen, leicht herber Nachhall	

ZUTATENINFORMATION

Urgetreidemehl (Waldstaudenroggenmehl; Einkorn Weizen; Emmer Weizen)
Dinkelmehl
Roggenmehl
Weizenmehl
Weizenkleber
Geröstetes Malzmehl (Gerste; Weizen)
Meersalz
Pflanzliches Fett: Palm
Zucker
Emulgator: Lecithine
Stabilisator: Guarkernmehl
Vollkornroggensauerteig, getrocknet
Gerstenmalzextrakt, getrocknet
Gewürz
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure
Enzyme

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.

Alles Gute

GRUNDREZEPT

allesgute UrSemmel Tiroler Art	5,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Wasser	5,600 kg
Hefe	0,300 kg

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	4 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinwaage (g)	2400 g / 30 St.
Zwischengare	15 Min.
Endgare	50 – 60 Min.
Backzeit	22 Min.
Backtemperatur	230 °C
Dampf	Ja Nach 20 Min. Zug öffnen

PRODUKTDATEN

MDM:	EAN:	Markt:	Dosierung:
10179843	4017040011244	DE	50 %

25 kg

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®