Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

URGENUSS URGETREIDEBROT

Backmischung zur Herstellung von URGETREIDEvollkornbrot

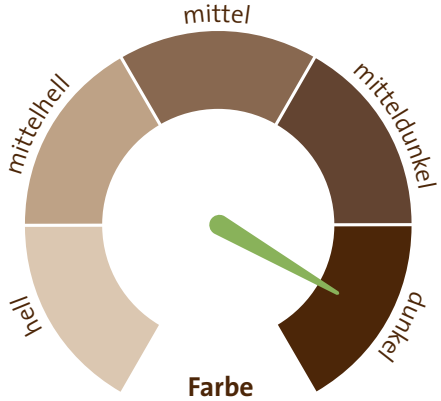
URGETREIDE

Einkorn | Emmer | Waldstaudenroggen | Khorasan | Fisser Imperial Gerste | Bauländer Spelz 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 Röstnoten, die an Röstmalz erinnern	Aromatische Röstnoten, begleitet von ausgewogenen Sauerteigaromen
Konsistenz	Mürbe, kompakt, kernig	Kernig, körnig, kompakt
Porenstruktur / Farbe		Fein geport, dunkelbraune Krume mit hellen Körnern
Gesamtmundgefühl	Kernig, körnig, zarter Biss	
Gesamtgeschmack	Kräftig-aromatisch, röstige Malznoten, umspielt von abgerundeter Süße	

ZUTATENINFORMATION

Vollkorn Urgetreide (Khorasan Weizen; Bauländer Spelz Dinkel; Emmer Weizen; Einkorn Weizen; Waldstauden-roggen; Fisser Imperial Gerste; Dinkel)
Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet
Brauner Zucker
Verdickungsmittel: Guarkernmehl
Meersalz
Gerstenmalzextrakt, getrocknet
Rapsöl
Maltodextrin

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.

Alles Gute

GRUNDREZEPT

Urgenuss Urgetreidebrot	10,000 kg
Wasser	7,000 kg
Hefe	0,180 kg

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	15 Min. langsam
Teigtemperatur	27 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinwaage (g)	580 g
Zwischengare	Keine
Endgare	50–60 Min.
Backzeit	70 Min.
Backtemperatur	240 > 210 °C
Dampf	Ja Nach 3 Min. Zug öffnen, nach 10 Min. wieder schließen

PRODUKTDATEN

MDM:	EAN:	Markt:	Dosierung:
10227239	4017040023292	DE	100 %

25 kg

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®