Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Wir sind URGETREIDE
PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

URGETREIDE 6-KORN-BROT

Backmischung für 6-Korn-URGETREIDEbrote

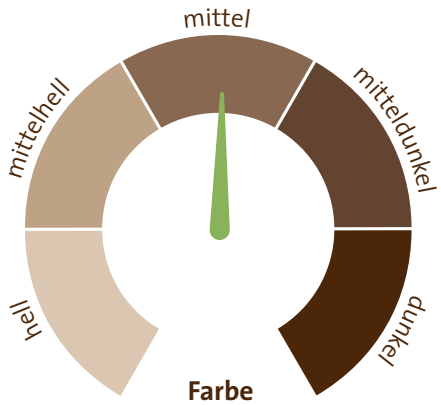
URGETREIDE

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

GESCHMACKSPROFIL

- würzig / herb
- sauer / fruchtig
- erdig / bitter
- malzig / süß / Karamell / Honig / milchig
- nussig / saatig
- Röstaroma
- rauchig
- Empfohlen zum Abendbrot mit kräftigen Belägen und herben Weinen und Bieren.

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	Röstig, nussig	Würzig, kräftig, röstig
Konsistenz	Mürbe-saftig	Weich
Porenstruktur / Farbe		Fein geport, goldbraun, saftig
Gesamtmundgefühl	Kruste: mürbe; Krume: Weich, saftig, gut löslich	
Gesamtgeschmack	Röstig, breites Säurespiel, würzig, (leichte Schärfe)	

ZUTATENINFORMATION

Vollkorn Urgetreide-Schrot (Einkorn Weizen; Waldstaudenroggen; Fisser Imperial Gerste; Khorasan Weizen; Bauländer Spelz Dinkel; Emmer Weizen)
Sauerteig (Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet; Emmervollkornsauerteig, getrocknet)
Verdickungsmittel: Guarkernmehl
Kandisfarinzucker
Sesamöl, geröstet
Gewürze

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.

Alles Gute

GRUNDREZEPT

Dinkelvollkornmehl	5,000 kg	Hefe	0,150 kg
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg	Salz	0,250 kg
Wasser	8,000 kg		

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	12 Min. langsam
Teigtemperatur	27 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinwaage (g)	1150 g
Zwischengare	Keine
Endgare	50 – 60 Min.
Backzeit	65 Min.
Backtemperatur	250 > 210 °C
Dampf	Ja Nach 4 Min. Zug öffnen

PRODUKTDATEN

MDM:	EAN:	Markt:	Dosierung:
10221099	4017040021823	DE	50 %

25 kg

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®