Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Wir sind URGETREIDE
PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

URGETREIDE FINESSE
Kochstück mit URGETREIDE

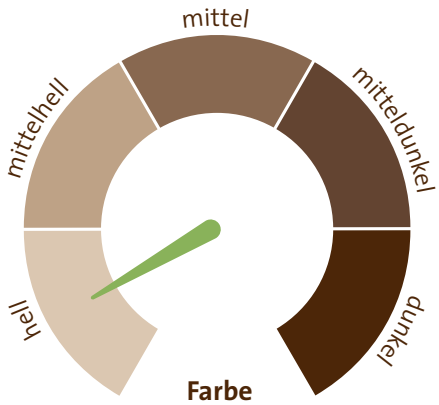
URGETREIDE

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
- Zu Dips, Suppen und Salat oder zum Grillen geeignet. Ebenfalls auch ohne Belag empfehlenswert - besonders zu mediterranen Beilagen.

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	Milde Röst- und Karamellnoten, charakteristisch nach frischem Getreide	Nussig-röstig, mit frischen Getreide und Fruchtnoten
Konsistenz	Zartsplittrig, knusprig mit saftig-weichem Innern	Saftig-weich bis elastische Beschaffenheit
Porenstruktur / Farbe		Luftig geport, walnusskernbraun, mit dunkleren Akzenten aus Ölsaaten und ganzen Urgetreidekörnern
Gesamtmundgefühl	Knusprig mit saftig-fleischigem, gehaltvollem Biss der Krume	
Gesamtgeschmack	Milde Harmonie von fruchtigen, nussigen und malzigen Noten, dezente Röstnoten aus der Kruste	

ZUTATENINFORMATION

Wasser
Sonnenblumenkerne
Urgetreide (Einkorn Weizen; Emmer Weizen)
Gerstenmalzextrakt
Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet
Dinkelmehl
geröstetes Sonnenblumenkernöl
Sesamsamen
Emulgator: Lecithine
Pflanzliches Fett: Palm
Meersalz
Fermentierte Weizenstärke

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.

Alles Gute

GRUNDREZEPT

Weizenmehl	8,000 kg	Wasser	7,000 kg
UrGetreide Finesse	3,000 kg	Hefe	0,200 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg	Salz	0,240 kg
Pane d'oro	1,000 kg		

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	3 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	60 Min.
Teigeinwaage (g)	600 g
Zwischengare	Keine
Endgare	40–50 Min.
Backzeit	35 Min.
Backtemperatur	240 > 200 °C
Dampf	Ja

PRODUKTDATEN

MDM:	EAN:	Markt:	Dosierung:
10211187	4017040007254	DE	30–50 %

12 kg

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®