



## URGETREIDESPROSSEN

# Urgetreidesprossen veredelt mit Einkorn-Sauerteig



### **URGETREIDE**



Einkorn



**Emmer** 







Waldstau-



Khorasan





Bauländer Spelz Dinkel



### **GESCHMACKSPROFIL**



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig/bitter



malzig / süß / Karamell / Honig / milchig



nussig / saatig



Röstaroma

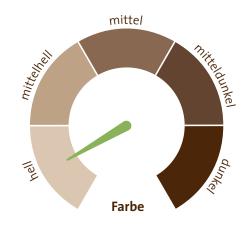


rauchig



Als Salatbeilage oder zum Dippen geeignet. Ebenso empfohlen für milde Käse- oder Wurstsorten, z.B. Butterkäse oder Kochschinken sowie zu fruchtig-milden Weinen.

### KRUMENEIGENSCHAFTEN



#### Charakteristik

medium /	fest/
elastisch	schwer

### Mundgefühl

mehlig	
(nicht	leich
	körni
körnig)	

sehr körnig

### Gemeinsamaus Leidenschaft



### DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste (1771)	Krume 🕥	
Aroma / Geruch	Leicht röstig, leicht fruchtig, frische Getreidenoten	Fruchtige Aroma mit milder Säure und leichten Malzspuren	
Konsistenz	Knusprig	Zart-weich, fluffig	
Porenstruktur / Farbe		Lose, lebendige Poren und eine brilliante Glasur, hell-sandbraun mit saftigen, walnussbraunen Urgetreidesprossen	
Gesamtmundgefühl	Kross, frisch und weich mit kernigen Akzenten		
Gesamtgeschmack	Röstaroma mit fruchtiger Säure (Himbeere), leicht malziger Geschmack		

### ZUTATENINFORMATION

Urgetreidesprossen (Bauländer Spelz-Dinkelsprossen; Khorasansprossen; Emmersprossen) Einkornsauerteig (Wasser; Einkorn-Mahlerzeugnisse; Dinkel-Mahlerzeugnisse) Inulin Branntweinessig Speisesalz Himbeerpüreekonzentrat Bauländer Spelz-Dinkelkörner Gerstenmalzextrakt

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.



### **GRUNDREZEPT**

Dinkelmehl	7,000 kg	Salz	0,230 kg
Roggenmehl	2,000 kg	Wasser	6,800 kg
Urgetreidesprossen	4,000 kg	Hefe	0,250 kg
allesgute Dinkelsauer plus	1,000 kg		

#### **HERSTELLUNGSPARAMETER**

Knetung	7 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigtemperatur	27°C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinwaage (g)	900 g
Zwischengare	20 Min.
Endgare	40-50 Min.
Backzeit	55 Min.
Backtemperatur	250 > 200 °C
Dampf	Ja

### **PRODUKTDATEN**

 MDM:
 EAN:
 Markt:
 Dosierung:

 10233032
 4017040025159
 DE
 20-40%



