

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



WEIßBACK SUPER

Beste Qualität für höchsten Genuss

Für Butter-
milchbrote und
Weizen-/
Weizenmisch-
brote





Ein Backmittel für vielfältige Anwendungen

Weißback Super – das Spezialbackmittel für die Herstellung von aromatischen Weizen-, Weizenmisch- und Buttermilchbrot in ausgezeichneter Qualität. Schon bei geringer Dosierung von 2 % bietet das Produkt eine hohe Stabilität und Sicherheit sowie mehr Geschmack und Frische. Bei einer Dosierung von 5 % ist auch die Auslobung „Buttermilchbrot“ möglich.



Rezept-Nr.: 1526

Weizenbrot

Zutaten	Gewicht
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Weißback Super	0,250 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Gesamtgewicht	16,950 kg

Verarbeitungshinweise	
Knetung	wie Brötchen
Teigttemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	600 g
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchen-temperatur)
Backzeit	ca. 35 Min.

Produktvorteile

- Trockene, maschinengängige Teige
- Sicherheit und hohe Gärstabilität mit Schutz gegen Fadenziehen
- Schnittfeste, bestreichstabile Krume mit röscher, goldbrauner Kruste
- Mit Weizensauerteig und Buttermilchpulver für milde Versäuerung und besonderen Geschmack
- Fördert eine sehr gute Frischhaltung
- Auslobung als Buttermilchbrot möglich (bei 5 % Dosierung auf das Gesamtmehl)
- Auch für Hefe-Feingebäcke geeignet

Buttermilchbrot

Rezept-Nr.: 1323

Zutaten	Gewicht
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Roggenmehl Type 1150	3,000 kg
Weißback Super	0,500 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,500 l
Gesamtgewicht	18,500 kg

Verarbeitungshinweise	
Knetung	wie Weizenmischbrot
Teigttemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	900 g
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen) fallend auf 200 °C
Backzeit	50 Min.



Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!



Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Weißback Super	Weißback Super von Ulmer Spatz ist ein Spezialbackmittel für Weizen-, Weizenmisch- und vollaromatische Buttermilchbrote. Es sorgt für beste Teigeigenschaften und Brote mit aromatischem Geschmack, guter Schnittfähigkeit und saftiger Krume mit langer Frischhaltung.	10119747	2 % auf Gesamtmehl; 5 % Buttermilchbrot-Auslobung	25 kg Sack

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmingredients.com