

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

Der UrSpitz

Mit der Kraft von Urgetreide

DER URSPITZ

Eine einmalige Mischung
für vielseitige Rezeptvarianten



Der UrSpitz

Mit der Kraft von Urgetreide

Der UrSpitz ist mehr als ein herkömmliches Stück Gebäck. Im UrSpitz vereinen sich 6 wertvolle Urgetreide-Sorten zu einer besonders charakterstarken Mischung. Der Urgetreide-Sauerteig und eine feine Gewürzmischung runden das besondere UrSpitz-Aroma harmonisch ab. Das erfreut alle Kunden, die das Ursprüngliche, das Natürliche und das Besondere lieben.



Der UrSpitz überzeugt jedoch nicht nur im Geschmack, sondern auch mit seinen vielseitigen Rezeptvarianten.

Seine größten Stärken

- mehr als 90% der Getreidemahlprodukte sind Urgetreide
- 6 wertvolle Urgetreide-Sorten aus regionalem Anbau mit Herkunftsversprechen
- frei von E-Nummern
- „clean label“ – rein pflanzliche Rohstoffe, frei von Soja, Palmöl und Laktose
- ideale Teigeigenschaften, hohe Gärstabilität, optimales Volumen
- individuelle Anwendung durch Zugabe unterschiedlicher Mehlsorten wie Weizen- oder Dinkelmehl





UrSpitz Topfen-Riegel



Backzeit
ca. 18 Min.



Backtemperatur
240 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Der UrSpitz	4,000 kg	Brüche zu 5 kg auswiegen und zu einem Rechteck formen. Nach der Teigruhe zwei einfache Touren geben. Den Bruch 36 cm breit und ca. 7 mm stark ausrollen. Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und mit UrGetreide Dekor bestreuen. In 12 x 5 cm große Rechtecke schneiden. Auf mit Boeson Trennwax gefettete Bleche setzen. Mit guter Gare und Schwaden backen.
Weizenmehl T700	6,000 kg	
Hefe	0,300 kg	
Salz	0,200 kg	
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,200 kg	
Frischtopfen 20 % FIT	1,500 kg	
Wasser ca.	5,000 kg	
Gesamt	17,200 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	6 + 2 Minuten
Teigtemperatur	25-27 °C
Teigruhe	10 Min.
Stückgare	45 Min.
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	ca. 18 Minuten

DER URSPITZ

UrSpitz Croissant



Backzeit
ca. 18 Min.



Backtemperatur
220 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Der UrSpitz	1,500 kg	Mit diesen Zutaten einen festen und kühlen Grundteig herstellen.
Weizenmehl T700	3,500 kg	
Hefe	0,200 kg	Nach kurzer Teigruhe die Meister Dänischroll-Platte mit drei einfachen Touren einziehen. Weitere 30 Minuten kühl rasten lassen. Auf 3,5 mm ausrollen und Dreiecke schneiden und diese zu Croissants aufrollen. Wenn gewünscht die Croissants in UrGetreide Dekor , Käse o.ä. wälzen.
Salz	0,100 kg	
Meister Goldback	0,250 kg	
Zucker	0,250 kg	Anschließend auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen.
Wasser ca.	2,500 kg	
Meister Dänischroll-Platte	2,000 kg	
Gesamt	10,300 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur	18-20 °C
Teigruhe	5 + 30 Minuten
Stückgare	ca. 50 Minuten
Backtemperatur	220 °C fallend auf 180 °C
Backzeit	18 Minuten





UrSpitz Wurzelbrot



Backzeit
ca. 25 Min.



Backtemperatur
250 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Der UrSpitz	4,000 kg	Den Teig nach dem Kneten in eine leicht geölte Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen der Wanne von alleine löst. Zugedeckt im Kühlhaus bei ca. 5 °C über Nacht lagern. Nach der Teigruhe den Teig auf einen mit Roggenmehl bestaubten Arbeitstisch stürzen. Gewünschte Teigstücke abstechen, zu Wurzeln aufdrehen und auf Abziehapparate setzen. Nach kurzer Zwischengare mit Schwaden schießen. Nach ca. halber Backzeit Zug öffnen und rustikal ausbacken.
Weizenmehl T700	6,000 kg	
Kaisermalz Frost	0,200 kg	
Salz	0,200 kg	
Speiseöl	0,200 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser ca.	7,000 kg	
Gesamt	17,900 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	2 + 9 Minuten
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	über Nacht bei 5 °C zugedeckt lagern
Teigeinlage	ca. 250 Gramm
Stückgare	ca. 30 Minuten
Backtemperatur	250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	ca. 25 Minuten

DER URSPITZ



Backzeit
ca. 14 Min.



Backtemperatur
250 °C

UrSpitz Burger Bun's

ZUTATEN

GEWICHT

Der UrSpitz	4,000 kg
Weizenmehl T700	6,000 kg
Olympial Glazial	0,200 kg
Meister Goldback	0,400 kg
Zucker braun	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser ca.	5,500 kg
Gesamt	17,300 kg

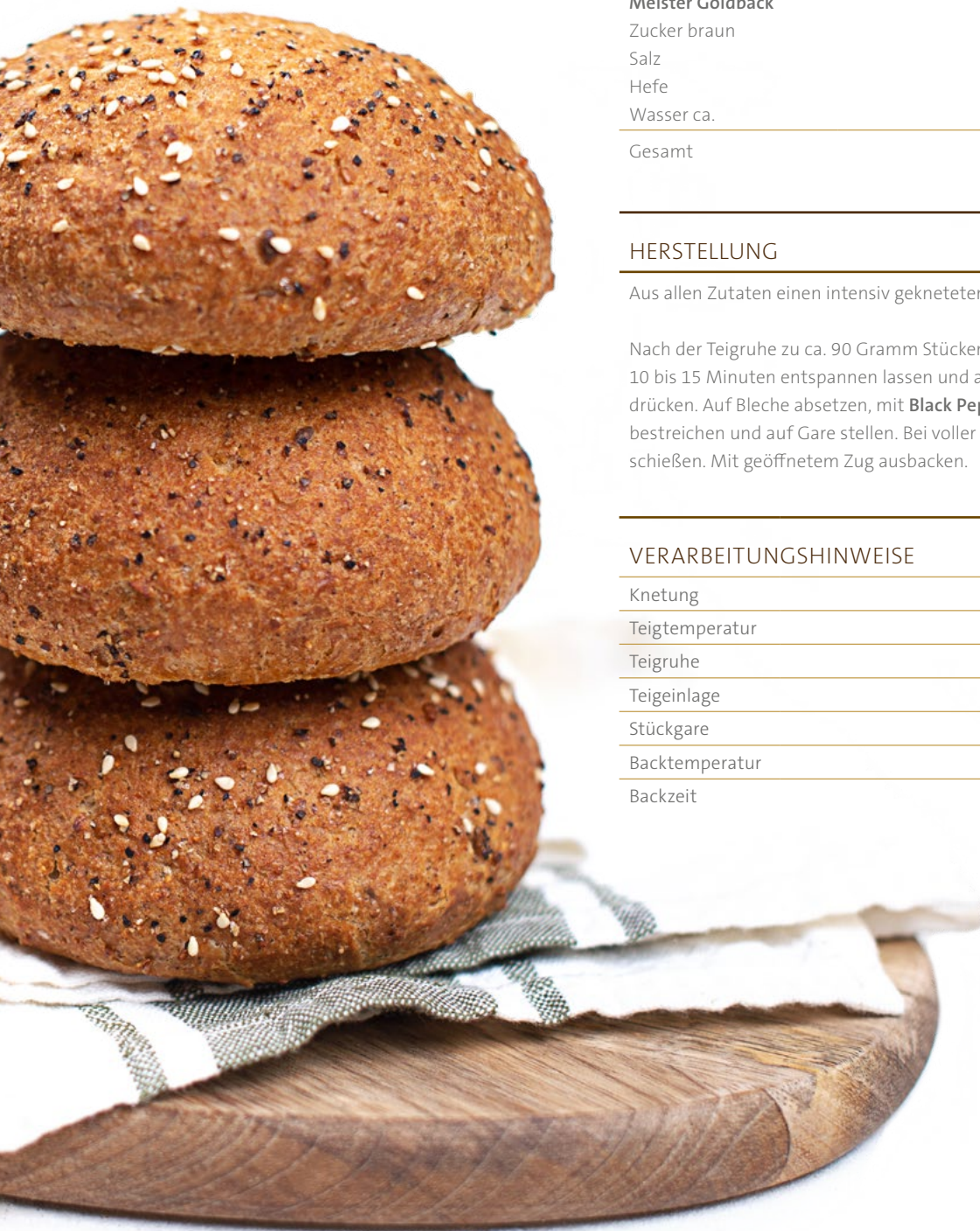
HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Nach der Teigruhe zu ca. 90 Gramm Stücken teilen und rundschieben. Ca. 10 bis 15 Minuten entspannen lassen und anschließend gleichmäßig flach drücken. Auf Bleche absetzen, mit **Black Pepper&Sea Salt Tiger Paste** bestreichen und auf Gare stellen. Bei voller Gare mit wenig Schwaden schießen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	2 + 6 Minuten
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 15 Minuten
Teigeinlage	ca. 90 Gramm
Stückgare	ca. 45 Minuten
Backtemperatur	250 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	ca. 14 Minuten





Backzeit
ca. 14 Min.



Backtemperatur
240 °C

UrSpitz Müsli Ecken

ZUTATEN

GEWICHT

Der UrSpitz	4,000 kg
Weizenmehl T700	6,000 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Honig	0,200 kg
Wasser ca.	5,800 kg
Müsli Mischung	
Wallnussbruch	1,000 kg
Rosinen	1,000 kg
UrGetreide Dekor	0,600 kg
Gesamt	19,500 kg

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig kneten. Müsli Mischung erst am Ende der Knetzeit unter dem UrSpitz Teig kneten.

Nach der Teigruhe auf ca. 15 mm ausrollen, zu Dreiecke einteilen (ca. 10 x 12 cm), schneiden, Oberfläche befeuchten und in **UrGetreide Dekor** drücken. Auf Bleche wegsetzen und auf Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schießen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	ca. 3 + 5 Minuten
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 15 Minuten
Stückgare	ca. 45 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	ca. 16 Minuten



DER URSPITZ



Backzeit
ca. 15 Min.



Backtemperatur
240 °C

UrSpitz Semmel

ZUTATEN

GEWICHT

Quellstück

Leinsamen	1,000 kg
Wasser	2,000 kg

Mit warmen Wasser verquellen lassen.
Stehzeit ca. 4 Stunden oder über Nacht.

Semmelteig

Quellstück	3,000 kg
Der UrSpitz	3,000 kg
Weizenmehl T700	7,000 kg
Frischtopfen 20 % FiT	1,000 kg
Kaisermalz Frost	0,370 kg
Salz	0,270 kg
Unser Ulmer Malzaktiv	0,240 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	3,300 kg
Gesamt	18,680 kg

HERSTELLUNG

Mit allen Zutaten einen betriebsüblichen Teig kneten.
Nach der Teigruhe den Semmelteig betriebsüblich zu 80 Gramm Semmel formen. Wie gewünscht bestreuen und auf Gare stellen. Mit 3/4 Gare mit Schwaden backen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	3 + 7 Minuten
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 10 Minuten
Teigeinlage	80 Gramm
Stückgare	ca. 50 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	ca. 15 Minuten



UrSpitz Topfen-Knopf



Backzeit
ca. 15 Min.



Backtemperatur
240 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück		Mit warmen Wasser verquellen lassen. Stehzeit ca. 4 Stunden oder über Nacht.
Leinsamen	1,000 kg	
Wasser	2,000 kg	
Hauptteig		Mit allen Zutaten einen betriebsüblichen Teig kneten. Nach der Teigruhe, Teiglinge über eine Kopfmaschine mit 80 Gramm auswiegen. Nach der Zwischengare von ca. 20 Minuten zu Knöpfe formen, mit Wasser bestreichen und mit Urgetreide Dekor bestreuen. Mit 3/4 Gare und Schwaden backen.
Quellstück	3,000 kg	
Der UrSpitz	3,000 kg	
Weizenmehl T700	7,000 kg	
Frischtopfen 20 % FIT	1,000 kg	
Kaisermalz Frost	0,370 kg	
Salz	0,270 kg	
Unser Ulmer Malzaktiv	0,240 kg	
Hefe	0,470 kg	
Wasser	3,700 kg	
Gesamt	19,050 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	3 + 7 Minuten
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 10 Minuten
Teigeinlage	80 Gramm
Stückgare	ca. 50 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	ca. 15 Minuten

DER URSPITZ



Backzeit
ca. 16 Min.



Backtemperatur
240 °C

UrSpitz Dreispitz

ZUTATEN

GEWICHT

Der UrSpitz	3,000 kg
Weizenmehl T 700	7,000 kg
Meister Clean label Goldback	0,400 kg
Hefe	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,300 kg
Wasser ca.	5,300 kg
Gesamt	16,600 kg

HERSTELLUNG

Direkt Pressen zu 1.500 Gramm oder Stücke über die Anlage zu 50 Gramm auswiegen. Nach dem Entspannen über die Wickelmaschine zu UrSpitz-Gebäcke aufarbeiten. Jeweils 3 UrSpitzgebäcke zusammenlegen und in **Urgetreide Dekor** drücken. Auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	4 + 5 Minuten
Teigtemperatur	26-28 °C
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	50 Gramm
Stückgare	ca. 50 Minuten
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	ca. 16 Minuten



UrSpitz Cracker



Backzeit
ca. 25 Min.





Backtemperatur
220 °C

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Der UrSpitz	2,000 kg	Mit allen Zutaten einen kernigen nicht zu kühlen Teig herstellen. Stücke zu ca. 1,000 kg auswiegen, rund und lang wirken und auf 1,5 mm ausrollen. Auf mit Boeson Trennpapier vorbereitete Bleche legen und mit gewünschtem Dekor (Parmesan-Käse, gehackte Kürbiskerne, Sesam o.ä.) bestreuen. Nach der Gare mit einem Einteiler oder Schneidewalze in gewünscht große Stücke teilen, z.B. 10 x 5 cm. Mit Schwaden abbacken.
Dinkelmehl T700	3,000 kg	
Salz	0,100 kg	
Hefe	0,200 kg	
Meister Clean label Goldback	0,500 kg	
Wasser ca.	2,300 kg	
Gesamt	8,100 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetung	6 + 2 Minuten
Teigtemperatur	25-27 °C
Stückgare	45 Minuten
Backtemperatur	220 °C fallend auf 180 °C
Backzeit	ca. 25 Minuten



Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Der UrSpitz 	Der UrSpitz ist eine hochwertige Rohstoff-Vormischung zur Herstellung von 6-Korn-Urgetreide-Kleingebäcken. Mit dem Urgetreide-Sauerteig und einer feinen Gewürzmischung wird das besondere Gebäcksaroma noch zusätzlich harmonisch abgerundet.	02323	40 %	25 kg Sack
Urgetreide Dekor 	Dieser besondere und seltene Dekor für Urgetreidegebäcke aus Khorasanflocken, braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot wertet jedes Gebäck auf und bringt Abwechslung ins Sortiment.	02288	variabel	10 kg Karton

* Bauländer Spelz aus Traditionsanbau in Deutschland

2021.01 | Vorbehaltlich Irrtümer und Druckfehler.