

# UrAcker Korn

*Für Mehrkorn-Spezialitäten  
mit Urgetreide!*

*Enthält Emmer, Einkorn und Dinkel*



Verfeinert mit  
Edelkastanien 

UrAcker Korn



## UrAcker Korn sichert Umsatz-Plus



allesgute UrAcker Korn ist eine Basismischung für urige Mehrkorn-Spezialitäten mit Dinkel, Einkorn, Emmer und Mehl aus Edelkastanien. Diese wertvollen Rohstoffe sind maßgeblich für den typischen Charakter dieser urigen Gebäckspezialitäten. Mildaromatischer Dinkelvollkorn-Sauerteig, hochwertiger Malzextrakt und goldgelbe Kartoffelflocken runden das Geschmackprofil perfekt ab.

Eigenschaften	Ihr Nutzen
Enthält Einkorn, Emmer und Dinkel. Urgetreidesorten mit Jahrtausendalter Tradition	Bedient genau den Verbrauchertrend nach traditionellen Lebensmitteln mit purem Genuss und bietet Ihnen dadurch großes Umsatzwachstum
Abgerundet mit dem feinen Geschmack der Edelkastanie	Backgenuss aus einer einzigartigen Rohstoffkombination ist der verkaufsfördernde Qualitätsindikator in Ihrem Geschäft
Individuell und flexibel einsetzbar	Ob als Quell- oder Brühstück, nach kurzer Stehzeit einfach Ihrem fertigen Brot- oder Kleingebäckteig unterkneten
Erstklassige Gebäcke nach alter Backtradition	Ein einzigartiges Genusserlebnis lässt Ihre Kunden immer wieder auf diese Spezialitäten mit Urgetreide zugreifen
Optimale Gärstabilität und attraktives Gebäckvolumen	Für hochwertige Gebäcke mit exzellenten Verarbeitungseigenschaften und hoher Betriebssicherheit.





# UrAcker Korn

Verfeinert mit  
Edelkastanien



## Ursprünglich · Herzhaft · Kostbar



Traditionsbewusstsein im Handwerk ist der Garant für erstklassige Verarbeitung von hochwertigen Zutaten zu hervorragenden Produkten.

Unsere Basismischung allesgute UrAcker Korn enthält die Urgetreidesorten Einkorn, Emmer und Dinkel – Getreidearten mit Jahrtausendalter Tradition.

Einkorn und Emmer waren vor ca. 10.000 Jahren der Ursprung des Getreides. Aus ihnen entwickelte sich durch Weiterzüchtung der Dinkel und der heutige Weizen.

Die in allesgute UrAcker Korn verwendeten Urgetreidesorten stammen von ausgewählten Getreidehöfen. Insbesondere Einkorn und Emmer zeichnen sich durch ein besonderes Aromaprofil und eine angenehme Farbgebung aus.

Die damit hergestellten Gebäckspezialitäten sind ein geschmacklicher Gruß aus der guten, alten Zeit und bedienen genau den Trend nach traditionellen Lebensmitteln mit hohem Genusswert.

Das wiedererwachte Traditionsbewusstsein der Verbraucher und der Wunsch nach all dem Guten aus früheren Zeiten hat sich zu einem regelrechten Boom entwickelt und verspricht deshalb ein großes Wachstumspotential für Ihren Umsatz.

Für das Sortiment des Bäckers bedeutet das, dem Verbraucher heute Spezialitäten anzubieten, die nach handwerklicher Backtradition mit hochwertigen, ursprünglichen Rohstoffen hergestellt sind. Das allein verspricht unverfälschten, vollendeten Geschmack.

Vertrauen Sie dabei auf allesgute UrAcker Korn und erweitern Sie Ihr Brot- und Kleingebäck-Sortiment um herzhafteste Spezialitäten mit kostbaren, ursprünglichen Rohstoffen und der feinen Note der Edelkastanie.

Als Quell- oder Brühstück, nach kurzer Stehzeit einfach dem fertigen Brot- oder Kleingebäckteig unterkneten - dies macht allesgute UrAcker Korn besonders flexibel und individuell einsetzbar.



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.initiative-urgetreide.de](http://www.initiative-urgetreide.de)

# UrAcker Kornbrot



Quellstück	
5,00 kg	allesgute UrAcker Korn
4,00 kg	Wasser
9,00 kg	Quellstück

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

Teigbereitung	
9,00 kg	Quellstück
5,70 kg	Weizenmehl T700
4,00 kg	Roggenmehl T960
0,30 kg	Quellmild "neu"
0,22 kg	Meersalz o.a. Salz
0,30 kg	Hefe
6,80 kg	Wasser, ca.
26,32 kg	Gesamtteig

## Backtechnik

Knetzeit:	5+2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	560 g
Backtemperatur:	270 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

## Unterknetmethode:

Quellstück	
2,50 kg	allesgute UrAcker Korn
2,00 kg	Wasser
4,50 kg	Quellstück

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

Teigbereitung	
10,00 kg	Mischbrotteig
4,50 kg	Quellstück
14,50 kg	Gesamtteig

## Backtechnik

Nachknetzeit:	kurz unterkneten
Teigruhe:	15-20 Minuten

## Verarbeitung

Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate oder in Brotkörbe setzen. Bei 3/4 Gare an den Enden leicht bogenförmig einschneiden und mit Schwaden schießen. Nach ca. 3 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.



### Fachlicher Tipp:

Anstelle eines Quellstückes kann auch ein Brühstück – 1 Teil Produkt : 1 Teil Wasser – bereitet werden.

# UrAcker Kornweckerl



Quellstück	
5,00 kg	allesgute UrAcker Korn
3,20 kg	Wasser
<b>8,20 kg</b>	<b>Quellstück</b>

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

Teigbereitung	
8,20 kg	Quellstück
10,00 kg	Weizenmehl T700
<b>0,30 kg</b>	<b>GK-B 620</b>
0,22 kg	Meersalz o.a. Salz
0,40 kg	Hefe
5,70 kg	Wasser, ca.
<b>24,82 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

## Backtechnik

Knetzeit:	4+4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	2.400 g
Pressengare:	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	ca. 24 Minuten

## Unterknetmethode:

Quellstück	
3,00 kg	allesgute UrAcker Korn
2,00 kg	Wasser
<b>5,00 kg</b>	<b>Quellstück</b>

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

Teigbereitung	
10,00 kg	Semmelteig
5,00 kg	Quellstück
<b>15,00 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

## Backtechnik

Nachknetzeit:	kurz unterkneten
Teigruhe:	10 Minuten
Pressengare:	10 Minuten

## Verarbeitung

Pressen teilen, rund- und langwirken. Die Oberfläche in Weizenvollkornmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Backbleche absetzen. Bei guter Gare die Teiglinge an den Enden leicht bogenförmig einschneiden und mit Schwaden schießen. 2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.



# UrAcker Krustenbrot



<i>Quellstück</i>	
5,00 kg	allesgute UrAcker Korn
4,00 kg	Wasser
9,00 kg	Quellstück

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

<i>Teigbereitung</i>	
9,00 kg	Quellstück
6,70 kg	Roggenmehl T960
3,00 kg	Weizenmehl T700
0,30 kg	Quellmild "neu"
0,22 kg	Meersalz o.a. Salz
0,20 kg	Hefe
7,20 kg	Wasser, ca.
26,62 kg	Gesamtteig

---

## *Dekormischung*

0,40 kg	Kürbiskerne
0,40 kg	Sesam
0,40 kg	Roggenschrot, fein

---

## *Backtechnik*

Knetzeit:	5+2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	560 g
Backtemperatur:	270 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

---

## *Verarbeitung*

Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate oder in Brotkörbe setzen. Bei 3/4 Gare einmal einschneiden und mit Schwaden schießen. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.



# UrAcker Krusti



<i>Brühstück</i>	
5,00 kg	allesgute UrAcker Korn
3,20 kg	Wasser kochend
<b>8,20 kg</b>	<b>Brühstück</b>

Stehzeit: 30 Minuten

<i>Teigbereitung</i>	
8,20 kg	Brühstück
9,00 kg	Weizenmehl T700
<b>1,00 kg</b>	<b>Naturale</b>
0,22 kg	Meersalz o.a. Salz
0,30 kg	Hefe
6,50 kg	Wasser
<b>25,22 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

## *Backtechnik*

Knetzeit:	4+4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	120 Minuten oder über Nacht im Kühlraum
Teigeinlage:	150 g
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

### Fachlicher Tipp:

Alternativ kann der Teig zu Ringen oder kleinen Fladenbroten aufgearbeitet werden.



## *Verarbeitung*

Teig in der geölten Wanne gut reifen lassen. Nach der Teigruhe die Wanne auf einen bemehlten Tisch entleeren. Den Teig von oben mit Roggenmehl bestreuen und rechteckige Teigstücke abstechen. Anschließend die Teigstücke zu Schleifen drehen. Auf Backbleche absetzen und nach einer kurzen Zwischengare mit Schwaden



# UrAcker Maroniweckerl

## Quellstück

<b>5,00 kg</b>	<b>allesgute UrAcker Korn</b>
3,20 kg	Wasser
<b>8,20 kg</b>	<b>Quellstück</b>

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

## Teigbereitung

8,20 kg	Quellstück
10,00 kg	Weizenmehl T700
<b>1,00 kg</b>	<b>allesgute BesteDinkelsprossen</b>
<b>0,22 kg</b>	<b>Kaisermalz Classic</b>
0,22 kg	Meersalz o.a. Salz
0,40 kg	Hefe
5,70 kg	Wasser, ca.
<b>25,74 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

## Verarbeitung

Pressen teilen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche absetzen und einmal einschneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schießen.



## Dekormischung

0,500 kg	Haferflocken, fein
0,500 kg	Roggenschrot, fein

## Backtechnik

Knetzeit:	4 + 4
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Pressengewicht:	2.400 g
Pressengare:	10 Minuten
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 24 Minuten