Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

HILDEGARD VON BINGEN BROT

Backmischung für Mehrkornbrote mit URGETREIDE

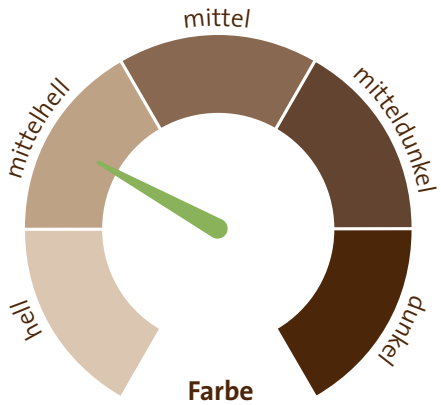
URGETREIDE

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
- Empfohlen für deftige Brotzeiten sowie alle herzhaften Verzehrsgelegenheiten.

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	Würzig und getreidig	Intensiv nach Brotgewürzen
Konsistenz	Krustig, weich-elastisch	Weich-elastisch
Porenstruktur / Farbe		Leicht offene Porung. hellbraune Krumenfarbe
Gesamtmundgefühl	Krustig, innen weich-elastisch	
Gesamtgeschmack	Intensiv nach Brotgewürzen, mit harmonischen Sauerteignoten	

ZUTATENINFORMATION

Dinkel (Dinkelmehl; Dinkelvollkornflocken; Dinkelschrot, stabilisiert)
Sauerteig (Getrockneter Roggensauerteig; Getrockneter Dinkelvollkornsauerteig)
Urgetreidemehl (Emmer Weizen; Einkorn Weizen)
Weizenkleber
Kartoffelflocken
Meersalz
Pflanzliches Öl: Raps
Erbsenextrakt
Brauner Zucker
Gewürze
Enzyme

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.

Alles Gute

GRUNDREZEPT

Dinkelmehl Type 700	5,000 kg
Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg
Wasser	7,500 kg
Hefe	0,200 kg

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	6 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigtemperatur	27–28 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinwaage (g)	600 g
Zwischengare	Keine
Endgare	35–40 Min.
Backzeit	40 Min.
Backtemperatur	240 > 200 °C
Dampf	Ja. Nach 2 Min. Zug öffenen und ausbacken

PRODUKTDATEN

MDM:	EAN:	Markt:	Dosierung:
10186672	1M/9005676803826	AT	50 %

25 kg

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®