



ALLESGUTE HILDEGARD VON BINGEN BROT





Backmischung für Mehrkornbrote mit URGETREIDE



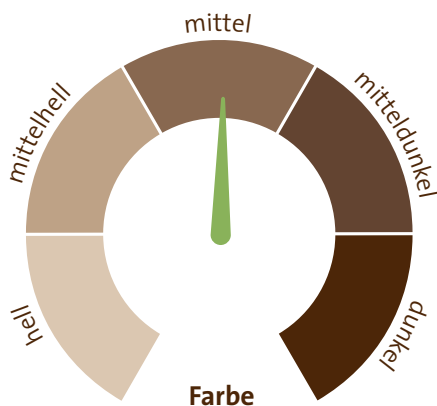
URGETREIDE



GESCHMACKSPROFIL

 würzig / herb	 nussig / sautig
 sauer / fruchtig	 Röstaroma
 erdig / bitter	 rauchig
 malzig / süß / Karamell / Honig / milchig	 Empfohlen für alle Verzehrsgelegenheiten.

KRUMENEIGENSCHAFTEN



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht
körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig



DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste 	Krume 
Aroma / Geruch	Intensive Röst- und Toastnoten, die an frisch gerösteten Kaffee erinnern	Mild-aromatische Sinfonie aus würzigen Noten, leicht nussig nach Sonnenblumenkernen und etwas säuerlich
Konsistenz	Zarte Rösche und kurze Struktur	Flauschig-weich, elastisch
Porenstruktur / Farbe		Leicht-locker geport, malzbraune Färbung
Gesamtmundgefühl	Weich, kurz und zart	
Gesamtgeschmack	Harmonie aus kräftig-röstigen Krustenaromen, kombiniert mit intensiv nussigen Sonnenblumenkernen und süß-säuerlichem Nachhall	

ZUTATENINFORMATION

Urgetreidemehl (Einkorn Weizen; Emmer Weizen; Waldstaudenroggenmehl)
 Sauerteig (Roggenvollkornsauerteig, getrocknet; Dinkelvollkornsauerteig, getrocknet)
 Sonnenblumenkerne
 Weizenkleber
 Dinkelmehl
 Weizenmehl
 Hafermehl
 Erbsenextrakt
 Palmfett
 Meersalz
 Sesamsamen
 Brauner Zucker
 Roggenmalzmehl, geröstet
 Emulgator: Lecithine
 Kürbiskernmehl
 Gerstenmalzextrakt, getrocknet
 Karamellzucker
 Maltodextrin
 Backhonig
 Gewürze
 Enzyme

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.



GRUNDREZEPT

allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	Wasser	7,000 kg
Weizenmehl	3,000 kg	Hefe	0,200 kg
Roggenmehl	2,000 kg		

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	6 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinwaage (g)	900 g
Zwischengare	Keine
Endgare	ca. 60 Min.
Backzeit	55 Min.
Backtemperatur	260 > 210 °C
Dampf	Ja Nach 2 Min. Zug öffnen

PRODUKTDATEN

MDM:

10183810

EAN:

4017040012678

Markt:

DE

Dosierung:

50 %

