

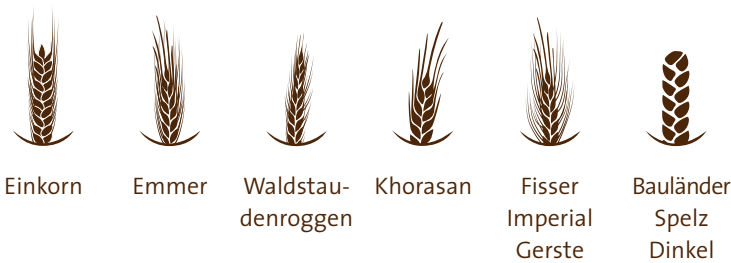


DER URSPITZ

Backmischung für 6-Korn-URGETREIDE-Kleingebäck



URGETREIDE



GESCHMACKSPROFIL



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



malzig / süß / Karamell /
Honig / milchig



nussig / sautig



Röstaroma

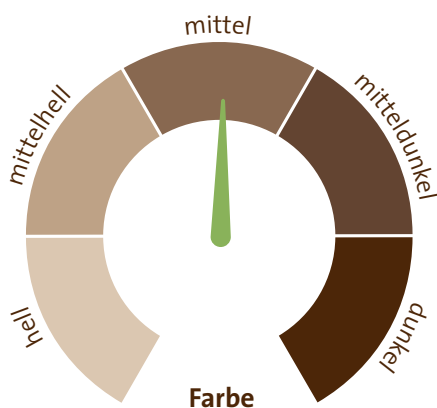


rauchig



Empfohlen zu mildem Käse, Frischkäsevariationen,
Kochschinken, Trauben und Melone sowie fruchtigen
Weiß- oder Roséweinen.

KRUMENEIGENSCHAFTEN



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl



mehlig
(nicht
körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig



DETAILLIERTES SENSORISCHES PROFIL

	Kruste 	Krume 
Aroma / Geruch	Mild-nussig, leicht röstig mit einem Hauch von Karamel	Malzig, karamell, leichte Würznote
Konsistenz	Rösch, knusprig, krustig	Elastisch-weich, leicht körnig/schrotig
Porenstruktur / Farbe		Fein geport, karamelbraun
Gesamtmundgefühl	Weich-zart mit leicht kernigen Akzenten der Kruste	
Gesamtgeschmack	Deutlich nussig, würziger Nachhall, eingebettet in mildes, zart-süßliches Aroma	

ZUTATENINFORMATION

Vollkorn Urgetreide (Waldstaudenroggenschrot; Fisser Imperial Gerste; Einkorn Weizen; Bauländer Spelz Dinkel; Khorasan Weizen; Emmer Weizen)
Geröstete Roggenquellmehl
Braune Leinsaat
Weizenkleber
Emmersauerteig, getrocknet
Kandifarinzucker
Speisesalz
Gewürze

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation.



GRUNDREZEPT

Weizenmehl	6,000 kg	Wasser	6,000 kg
Der Urspitz	4,000 kg	Hefe	0,300 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,200 kg	Salz	0,200 kg

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetung	5 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	10 Min.
Teigeinwaage (g)	2200 g / 30 St.
Zwischengare	10 Min.
Endgare	50–60 Min.
Backzeit	18 Min.
Backtemperatur	240 °C
Dampf	Ja

PRODUKTDATEN

MDM:
10227008

EAN:
4017040023230

Markt:
DE

Dosierung:
40 %

