allesgute

UrSemmel Tiroler Art

…für Brötchen mit rustikaler, würziger Note

Ulmer Spatz

allesgute

UrSemmel Tiroler Art

Mit einzigartiger Geschmackskombination aus Ur-Getreide und Gewürzen „Tiroler Art“

allesgute UrSemmel Tiroler Art liefert Ihnen genau das, was Sie heute von einer naturnahen, herzhaften Brötchenbackmischung erwarten:

Eine Backmischung für urige Kleingebäcke mit Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen und Gewürzen wie Fenchel, Anis, Kümmel. Diese Kombination verleiht den Brötchenspezialitäten ihren ursprünglichen Charakter und den einzigartigen, angenehm würzigen Geschmack Tirols.

Mehr noch: Das aromatische Zusammenspiel von Roggenvollkorn-Sauerteig, Gerstenmalzextrakt und einem Gewürz-Mix für die typische „Tiroler“ Note verleihen den Semmeln ihr einzigartiges Geschmacksprofil und führen bei Ihren Kunden zu einem absoluten Hochgenuss.

Einfach:

Urig. Würzig. Guad.

Urig.

Mit Ur-Getreide

Würzig.

Mit Gewürzen „Tiroler Art“

Guad.

Einzigartiger Genuss

Entdecken Sie die schmackhafte Seite Tirols

Tirol ist bekannt und beliebt bei Alt und Jung für seine ursprünglichen Landschaften, seine herrlichen Berge und für die Gastfreundlichkeit und Geselligkeit der Menschen. Aber natürlich auch für traditionell, herzhaft würzige Gaumenfreuden. Ob Schinken, Käse oder Brot und Brötchen.

Auf „Tiroler Art“ zuhause genießen! Bieten Sie Ihren Kunden ein einzigartiges Geschmackserlebnis und lassen Sie sie den Gipfel des Geschmacks entdecken.

Ulmer Spatz

allesgute

UrSemmel Tiroler Art

Backmischung zur Herstellung von Brötchen mit rustikaler, würziger Note

Produkteigenschaften:

- ✔ Ausgewählte Rohstoffqualitäten
- ✔ Ideal geeignet fürs Ladenbacken
- ✔ Optimal abgestimmt auf moderne Kälteführung
- ✔ Ermöglicht die Herstellung einer geschmacklich einzigartigen Kleingebäck-Vielfalt, einfach zu verarbeiten und rationell in der Anwendung

Gebäckeigenschaften:

- ✔ Abgerundeter würziger Geschmack nach „Tiroler Art"
- ✔ Mit den aromatischen Ur-Getreide-Sorten Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen
- ✔ Erfüllt den Verbrauchertrend nach traditionellen, naturnahen Lebensmitteln

Anwendungsempfehlung:

Teigbereitung:

***allesgute UrSemmel** Tiroler Art*	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
Gesamtgewicht	**15,900 kg**

Backtechnik:

Kneten:	4 Minuten langsam
	ca. 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	15 Minuten
Pressengewicht:	2.400 g
Pressengare:	15 Minuten
Zwischengare:	10 Minuten
Backtemperatur:	230 °C
Backzeit:	22 Minuten

Verarbeitung:

Variante Spitzweck: Pressen, teilen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenmehl oder -schrot wälzen. Mit dem Schluß nach unten auf Backbleche absetzen. Bei halber Gare die Teiglinge einmal in der Mitte oder zweimal schräg einschneiden und mit Schwaden schieben. 2 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Variante Stangerl: Nach der Pressengare nur teilen und auf Zwischengare stellen. Anschließend über eine Hörnchen-Wickelmaschine lang rollen. Die gewickelten Stangen leicht anfeuchten und in Roggenmehl oder -schrot wälzen. Die Stangen auf mit Boeson-Trennwax flüssig aktiv besprühte Lochbleche absetzen und 4 mal schräg einschneiden. Bei ¾ Gare mit Schwaden schieben.

Variante Rosensemmel: Nach der Pressengare den Wirkteller leicht einfetten. Die Pressen auflegen, abpressen und leicht rund wirken. Der Schluss soll nicht ganz zugewirkt sein. Mit dem Wirkschluss in Roggenmehl oder -schrot wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen. Bei ¾ Gare die Teiglinge auf Backbleche drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.

Inhaltsstoffe des Produkts: Ur-Getreide (Emmervollkornweizen, Waldstaudenroggenmehl, Einkornvollkornweizen); Dinkelmehl; Roggenmehl; Weizenmehl; Weizenkleber; geröstetes Malzmehl (Gerste; Weizen); Meersalz; pflanzliches Fett; Zucker; Emulgator: Lecithine; Stabilisator: Guarkernmehl; Roggenvollkorn-Sauerteig, getrocknet; Gerstenmalzextrakt, getrocknet; Gewürze; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme. Kann Spuren von Ei, Milch und Soja enthalten.

***Clean Label** – eine Philosophie, die sich im allesgute Sortiment von Ulmer Spatz wiederspiegelt.*
Fragen Sie Ihren Verkaufsberater nach weiteren Produkten und Informationen.

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Straße 152–160
55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:
0800 418 418-0 (freecall)
hotline.brot-broetchen@csmglobal.com
www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de

MeisterMarken - UlmerSpatz · CLEAN LABEL

70018-10-0412

Meisterliche Rezeptideen

allesgute

UrSemmel Tiroler Art

Ulmer Spatz

Vinschgauer Fladen

Rezept **00175**

Teigbereitung

5,000 kg	**allesgute UrSemmel „Tiroler Art“**
3,200 kg	Grundsauer (TA 160)
3,000 kg	Roggenmehl Type 1150
0,050 kg	Meersalz
0,200 kg	Hefe
7,600 kg	Wasser, ca.
19,050 kg	**Gesamtteig**

Backtechnik

Knetzeit:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 29 °C
Teigruhe:	60 Minuten, Teig gut ausreifen lassen
Teigeinlage:	150 g
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 220 °C
Backzeit:	25 Minuten

Verarbeitung

Die Teigstücke abwiegen und ohne zu wirken zu runden Teiglingen formen. Boden und Oberfläche gut mehlig halten und auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Abziehapparate setzen. Teigstücke sollen während der Stückgare breitlaufen.

Teigstücke mit sehr voller Gare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und die Vinschgauer mit geöffnetem Zug ausbacken.

CSM Deutschland GmbH
Back- und Beratungszentrum
Mainzer Straße 152–160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com

Gletscher UrStück

Rezept **00176**

Teigbereitung

5,000 kg	**allesgute UrSemmel „Tiroler Art“**
4,500 kg	Weizenmehl Type 550
0,800 kg	Grundsauer (TA 160)
0,300 kg	Olivenöl
0,070 kg	Meersalz
0,200 kg	Hefe
7,200 kg	Wasser, ca.
18,070 kg	**Gesamtteig**

Backtechnik

Knetzeit: 4 Minuten langsam
ca. 10 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: in geölter Wanne über Nacht im Kühlraum

Teigeinlage: 150 g

Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 220 °C

Backzeit: 25 Minuten

Verarbeitung

Teig nach dem Kneten in Stücke von 3.600 g teilen und in geölte Wannen legen. 30 Minuten im Raum stehen lassen, danach von allen 4 Seiten einmal aufziehen. Nach 15 Minuten Entspannungszeit gleichmäßig in der Wanne verteilen und abgedeckt bei +2 bis +5 °C lagern.

Ca. 2 Stunden vor der Aufarbeitung aus der Kühlung nehmen und im Raum akklimatisieren lassen. Dann den Teig auf einen mit Roggenmehl bestreuten Arbeitstisch stürzen. **Die Teigoberfläche nicht bemehlen!**

Den Teig auf dem Arbeitstisch ausbreiten und in 24 gleichgroße Stücke teilen. Von den Längsseiten her zur Mitte zusammenlegen und auf mit Boeson Backpapier belegte Abziehapparate legen. Nach einer Entspannungszeit von 20–30 Minuten mit reichlich Schwaden schieben. Nach 4 Minuten den Zug ziehen, nach 10 Minuten wieder schließen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug wieder öffnen und **kräftig ausbacken**.

Hüttenloab Tiroler Art

Rezept **00177**

Teigbereitung

5,000 kg	**allesgute UrSemmel „Tiroler Art“**
2,500 kg	Roggenmehl Type 1150
2,400 kg	Grundsauer (TA 160)
1,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,050 kg	Meersalz
0,200 kg	Hefe
6,600 kg	Wasser ca.
17,750 kg	**Gesamtteig**

Backtechnik

Knetzeit: wie Mischbrotteig
Teigtemperatur: ca. 27 °C
Teigruhe: 20 Minuten
Teigeinlage: 600 g
Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 200 °C
Backzeit: 45 Minuten

Verarbeitung

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und in Roggenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.

Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

Nach 4 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Ulmer Spatz

Jausen-Snack

Rezept **00178**

Teigbereitung

5,000 kg	**allesgute UrSemmel „Tiroler Art“**
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,900 kg	**Optinature Back Melange**
0,300 kg	Hefe
5,600 kg	Wasser, ca.
16,800 kg	**Gesamtteig**

Dekor

6,000 kg	Schmand 30 %
5,000 kg	Zwiebeln, gehackt, gefrostet
6,000 kg	Schinken roh, gewürfelt
6,000 kg	Gouda gerieben, 45 % Fett
23,000 kg	**Dekor**

Backtechnik

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Pressengewicht:	1.950 g
Pressengare:	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	230 °C
Backzeit:	15 Minuten

Verarbeitung

Pressen teilen und rundwirken. Teiglinge kurz entspannen lassen, dann zu ovalen Teigstücken von ca. 15 x 8 cm ausrollen.

Anschließend den Schmand aufstreichen. Mit Zwiebeln, Schinkenwürfeln und geriebenem Gouda belegen.

Garen lassen und mit Schwaden backen.

Ulmer Spatz

Quark-Mehrkornbrot mit Urgetreide und Gewürzen

BrotWeckerl

Rezept **00179**

Teigbereitung

5,000 kg	**allesgute UrSemmel „Tiroler Art“**
4,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,600 kg	Grundsauer (TA 160)
1,000 kg	Speisequark, Magerstufe
0,300 kg	Hefe
5,400 kg	Wasser, ca.
17,300 kg	**Gesamtteig**

Dekor

0,500 kg	Haferflocken, fein
0,500 kg	Sesam
1,000 kg	**Dekor**

Backtechnik

Knetzeit:	4 Minuten langsam 6 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Zwischengare:	20 Minuten
Teigeinlage:	330 g
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 220 °C
Backzeit:	30 Minuten

Verarbeitung

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und wie Baguettes vorlängen. Nach der Zwischgare so aufarbeiten, dass an den beiden Enden ein Rundweck entsteht.

Die Oberfläche anfeuchten und im Dekor wälzen. Anschließend auf Abziehapparate absetzen.

Bei 3/4 Gare die Teiglinge längs einschneiden und mit Schwaden schieben.

70020-10-0412

CSM Deutschland GmbH
Back- und Beratungszentrum
Mainzer Straße 152–160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen:
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com

Ulmer Spatz