

PRESSEINFORMATION

Urkorn trifft auf Smoked Sourdough

Asten/München, 15. September 2018 – Auf der iba bringt backaldrin neue Geschmacksnuancen ins Urgetreide-Spiel. Die Brotneuheit „My Urkorn“ kombiniert Emmer, Einkorn & Co mit Smoked Sourdough. Auch im neuen Urkorn Konzentrat spielen Urgetreidesorten die Hauptrolle. Dass aus Urkorn nicht immer Brot werden muss, macht UrkornKuchen Mix mit einem neuen Rezept deutlich und verspricht mit „Urkorn Passion“ fruchtig-leichten Genuss.

Urgetreide hat bei backaldrin lange Tradition. So wurde beispielsweise das Urgetreidebrot mit Emmer, Einkorn & Co schon vor mehr als zehn Jahren vorgestellt. Auf der iba setzt das internationale Familienunternehmen einmal mehr auf Ursprünglichkeit und bringt mit Smoked Sourdough – einem geräucherten Sauerteig – zudem neue Geschmacksnuancen ins Spiel. Im neuen „My Urkorn“ treffen die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan auf Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Reis und Buchweizen. Die Zutaten bündeln ihre Kraft und Energie in einem Vollkorn-Mehrkornbrot, dessen Aromavielfalt ihresgleichen sucht. Smoked Sourdough ist das i-Tüpfelchen eines harmonischen Miteinanders der Aromen. Den Charakter von „My Urkorn“ mit einem hohen Anteil an Körnern, Vollkornmehlen und Saaten unterstreicht die grobkörnige und zugleich elastische Krume.

Für das Vollkorn-Mehrkornbrot bietet backaldrin ein Grundrezept, das Spielraum für Formen und Grammatik lässt. Alle Getreiderohstoffe sind im My UrkornMix bereits enthalten. Für die Herstellung ist ausschließlich die Zugabe von Wasser und Hefe erforderlich. Die Teige sind weich und lassen sich sowohl händisch als auch über Füllsysteme bestens aufarbeiten. „My Urkorn“ hält sich für den Verzehr lange frisch und backaldrin bietet für die Schnittbrot-Variante eine Pasteurierungsanleitung. So ist der Weg frei für frischen Genuss auch nach mehreren Wochen.

Einzigartiger Urgenuss

Emmer, Einkorn, Dinkel und Durum spielen im neuen Urkorn Konzentrat von backaldrin die Hauptrolle. Die Urkörner verleihen den zahlreich möglichen Brot- und Kleingebäcksorten ein feines Aroma sowie eine zart-buttrige bis dezent nussige Note. Vollkornsauerteig aus Waldstaudenroggen ergänzt die Urkornmischung mit einem intensiven, ausgewogenen Geschmack. Für zusätzliche Nährwerte im Urkorn Konzentrat sorgen wertvolle Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, feinste Malzextrakte sowie Joghurt und Honig. Ob Brot oder Kleingebäck, die elastische Krume ist saftig-weich und besticht mit einer sehr guten Schnittfähigkeit. Aber nicht nur in Form und Geschmack überzeugt das Urkorn Konzentrat, auch in der Teigführung bietet es gewohnte Sicherheit. Es ist sowohl für direkte Führung als auch Slow Dough®-Verfahren bestens geeignet. Auch über Anlagen lassen sich die Teige einwandfrei aufarbeiten. Durch eine exzellente lang anhaltende Verzehrfresche ist das Clean Label-Produkt ein echter Gewinn für das Backwaren-Sortiment.

Passion für Urkorn

Dass Urkorn sich auch hervorragend für Feinbackwaren eignet, beweist einmal mehr die neue Rezeptidee „Urkorn Passion“. Die backaldrin-Konditormeister präsentieren auf der iba eine neue fruchtig-leichte Rezeptvariante mit UrkornKuchen Mix. Die süße Versuchung vereint Wiener Mürb Exquisit und UrkornKuchen Mix gekonnt mit leichter Topfencreme und fruchtiger Passionsfrucht zu einem wahren Geschmackserlebnis. Der Mürbteig glänzt mit ausgezeichneten Teigeigenschaften, während das Urkorn im Kuchenboden für eine leicht nussige Note sorgt. Schicht für Schicht entsteht hier ein unvergleichlich saftiger Genuss, der in den Verkaufstheken für Aufsehen sorgen wird.

Neue Basis für Klassiker

Eine weitere Innovation präsentiert backaldrin mit dem neuen Krapfenmix „B&K Mix 25% BOH“. Dieser ist palmfrei und mit nur einem Rapslecithin als Zusatzstoff besonders deklarationsfreundlich. Die klassischen Siedegebäcke gelingen mit dem Mix einfach und sicher. Sie zeichnen sich durch hervorragende Teigstabilität und geringe Fettaufnahme aus. Ihre weiche, saftige Krume und ein besonders hoher Kragen machen sie zum Gaumen- und Augenschmaus. Gefüllt mit Marillenmarmelade sind die Krapfen ein Leckerbissen, der nicht nur in der Faschingszeit überzeugt.

**backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider:
Genussbeschreibungen und Verzehrempfehlungen**

„My Urkorn“

Dieses außergewöhnliche Körnerbrot passt zu mild geräuchertem Alpensaibling mit Brombeerrahmsoße. Trockener Sekt harmoniert perfekt zu Geräuchertem und gibt dem Pairing ein prickelndes Gourmeterlebnis.

Urkornbrot

Die knusprige Kruste mit ihren feinen Karamellnoten wird durch die cremefarbene, leicht-luftige Krume, die ein mild-hefiges, dezent süßes Aroma aufweist, hervorragend ergänzt. Hervorzuheben ist der einzigartige Urkorngeschmack, der von gemäßigten Klimaregionen der österreichischen Voralpen und deren Böden herrührt. Der „Stanser Kuhfladen“ ist ein weicher, cremiger Rohmilchkäse zum Löffeln, charakterisiert durch die rassige Note des Rotschmierkäses. Der Blauburgunder aus Bündner Herrschaft hat viel Körper, ist voll, dicht und komplex. Im Geschmack ist er rund und kräftig mit einer fruchtigen, bouquetreichen Note. Das knusprig, rustikale Brot, der rassic, cremige Käse und der volle, fruchtige Rotwein ergeben eine gelungene süß-saure Kombination, die sich durch eine kräftige Harmonie auszeichnet.