

URKORN



backaldrin®

b

Manches spricht einfach für sich selbst! So wie der großartige Geschmack von Urkornbrot und Gebäck mit Urkorn Konzentrat. Beste, fein aufeinander abgestimmte Zutaten, wie die Urkornsorten Einkorn, Emmer, Dinkel und Waldstaudenroggen, verleihen eine Geschmacksnote, die so überzeugend ist, dass Gebäcke daraus einfach nach MEHR schmecken.



Einkorn

enthält viele Gelbpigmente, welche dem Gebäck eine gelblich, eher dunkle Farbe verleihen. Der Geschmack ist eigenständig und zeigt ein nussiges, besonders feines Aroma.



Emmer

das eher grobkörnige Mehl verleiht eine appetitliche, dunkle Krumenfarbe und einen angenehmen würzigen Geschmack. Da er auf trockenen, mageren Böden wächst, fand er weite Verbreitung und war der „Weizen der Ägypter“.



Dinkel (Sauerteig)

ist ein Nachfahre des Urgetreides Emmer, das die Alemannen im Südwesten Mitteleuropas anbauten. Dinkel ähnelt geschmacklich dem Weizen, besticht aber zusätzlich durch eine besonders feine und leicht nussige Note. Versäuert treten die fruchtig leicht säuerlichen Nuancen in den Vordergrund.

Durch wertvolle Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, feinste Malzextrakte sowie Joghurt und Honig werden die Gebäckkreationen zu wahren Gaumenfreuden. Mildaromatische speziell abgestimmte Brotgewürze runden die Sinneseindrücke perfekt ab.

• Gaumenfreude •



Waldstaudenroggen

ist eine Urform des Roggens und wird auch als Urroggen bezeichnet. Der hohe Anteil an Spurenelementen und Mineralstoffen verleiht dem Sauerteig und auch dem fertigen Gebäck einen sehr intensiven Geschmack.



• Genuss •

Die urige Geschmacksvielfalt kommt durch das Mehr an Mineralien, Spurenelementen und Proteinen zustande. Urkornbrot und -gebäck vereint ein feines Aroma von zart-buttrigen bis dezent nussigen Noten, die in diesem besonderen Geschmacksprofil der einzigartigen Urkornkomposition verschmelzen.

Die saftige Krume mit ihrer mild-aromatischen Sauerteignote, gepaart mit der kräftig gebackenen Kruste und malzig-karamelliger Ausprägung, überzeugen in dieser Urogenuss-Symphonie.

Verzehrempfehlung Urgetreide Brot

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 rassig, cremige Käse und der volle, fruchtige Rotwein ergeben eine gelungene süß-saure Kombination, die sich durch eine kräftige Harmonie auszeichnet.

backaldrin Brotsommelier Ignaz Haider

b

Urkornbrot

BR 5080

• ohne Weizen •

Quellstück

5,000 kg	Urkorn Konzentrat (3621)
6,200 kg	Wasser (gesamtes Teigwasser)
11,200 kg	Quellstück

30 – 40 Minuten quellen lassen.

Teig

11,200 kg	Quellstück
5,000 kg	Dinkelmehl T 630
0,250 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
0,100 kg	Margarine
16,750 kg	Teig

Urkornbrot

BR 5081

• ohne Weizen •

Quellstück

5,000 kg	Urkorn Konzentrat (3621)
6,600 kg	Wasser (gesamtes Teigwasser)
11,600 kg	Quellstück

30 – 40 Minuten quellen lassen.

Teig

11,600 kg	Quellstück
2,500 kg	Dinkelmehl T 630
2,500 kg	Roggenmehl T 960/997
0,250 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
0,100 kg	Margarine
17,150 kg	Teig

Zum Herstellungsvideo:

Aufarbeitung

Knetzeit:	4 – 6 Minuten langsam
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 25 Minuten
Teigeinlage:	0,580 kg
Backtemperatur:	240 – 250 °C fallend
Backzeit:	ca. 40 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe, Teigstücke auswiegen, zu rustikalen Laiben formen, Schluss befeuchten und ins **Urkorn Konzentrat** tunken. Mit Schluss nach unten in Laibkörbchen setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare auf Abzieher stürzen, mit Schwaden kräftig backen. Um eine schöne rustikale Oberfläche zu erhalten, Schwaden erst nach 5 – 6 Minuten abziehen lassen.

Hinweis

Knetzeit überwachen, Teige nicht überkneten.

• TIPP •

Brote können auch sehr gut über Slow Dough® Führung aufgearbeitet werden. Teigruhe auf ca. 15 Minuten verkürzen!

Mögliche Slow Dough® Phasen

- 18 °C 2 Stunden (Kerntemperatur 0 °C)
 - +2 °C lagern für 16 – 18 Stunden
 - +10 °C für 2 – 4 Stunden
 - +15 °C für 2 – 4 Stunden
- bei 15 °C Kerntemperatur abbacken.

Urkorn Genuss!

b



• Einkorn •

• Dinkel •

• Emmer •

• Waldstaudenroggen •

Urkorn Kleingebäck

KG 5036 – KG 5038

• ohne Weizen •

Teig

Dinkelmehl T 630
Urkorn Konzentrat (3621)
 Wasser (ca.)
 Hefe
Dinkel Backmittel (2449)
 Salz
Speiseöl
Teig

5 Teile Mehl 5 Teile Mix

5,000 kg
 5,000 kg
 5,200 kg
 0,500 kg
 0,250 kg
 0,200 kg
 0,150 kg
16,300 kg

6 Teile Mehl 4 Teile Mix

6,000 kg
 4,000 kg
 5,200 kg
 0,500 kg
 0,250 kg
 0,200 kg
 0,150 kg
16,300 kg

7 Teile Mehl 3 Teile Mix

7,000 kg
 3,000 kg
 5,200 kg
 0,500 kg
 0,250 kg
 0,200 kg
 0,150 kg
16,300 kg



KG 5039 – KG 5041

• Clean Label •

Teig

Weizenmehl T 550 / 700
Urkorn Konzentrat (3621)
 Wasser (ca.)
 Hefe
Ferma Clean Label Spezial (2900)
 Salz
Speiseöl
Teig

5 Teile Mehl 5 Teile Mix

5,000 kg
 5,000 kg
 5,200 kg
 0,500 kg
 0,400 kg
 0,200 kg
 0,150 kg
16,450 kg

6 Teile Mehl 4 Teile Mix

6,000 kg
 4,000 kg
 5,200 kg
 0,500 kg
 0,400 kg
 0,200 kg
 0,150 kg
16,450 kg

7 Teile Mehl 3 Teile Mix

7,000 kg
 3,000 kg
 5,200 kg
 0,500 kg
 0,400 kg
 0,200 kg
 0,150 kg
16,450 kg

Aufarbeitung

Knetzeit:	4 – 6 Minuten langsam 1 – 2 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25 – 27 °C
Teigruhe:	5 – 10 Minuten
Teigeinlage:	0,090 kg
Backtemperatur:	240 – 250 °C fallend
Backzeit:	16 – 18 Minuten

Hinweis

Knetzeit überwachen, Teige nicht überkneten.

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Knetzeit richtet sich nach Maschinentyp und Mehlsqualität. Teigstücke nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und formen. In gewünschte Bestreuung tunken und auf Gare stellen. Bei guter Gare mit wenig Schwaden goldgelb backen.

Zum Herstellungsvideo:



• TIPP •

Auch über Slow Dough® Führung möglich.

Slow Dough® Phasen

–18 °C für 1 – 2 Stunden (Kerntemperatur 0 °C)

+2 °C bis zu 18 Stunden

+10 °C für 2 – 4 Stunden

+15 °C für 2 – 4 Stunden

Endgare Gärraum bei 28 °C / 80 % relative Luftfeuchte



URKORN

Konzentrat

Produktinformation

Artikel Nummer: 3621

Verpackung: 25 kg Papiersack

Produktvorteile:

- ✎ Enthält die Urweizen Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen, Durum
- ✎ Vielseitiger Anwendungsbereich in Form und Grammatur in bester Handwerksqualität
- ✎ Einfach in der Herstellung
- ✎ Standard-Dosierung 50 % (5 Teile Mix, 5 Teile Mehl)
- ✎ Teige sind stabil und bieten gewohnte Sicherheit auch in modernen Produktionsprozessen
- ✎ Sehr gute elastische Krumeneigenschaften und gute Schnittfähigkeit
- ✎ Zutaten wie Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Malzextrakte, Joghurt, Honig und Traubenkernmehl werten das Gebäck zusätzlich in Geschmack und Nährwert auf
- ✎ Erlesene Brotgewürze runden den Geschmack perfekt ab
- ✎ Exzellente lang anhaltende Verzehrfresche

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin®