

We share
your passion



Ulmer Spatz



Gold Khorasan

Oprindelig, aromatisk, værdifuld



Our Bread
Commitment



GOLD KHORASAN

Autentisk nydelse for din succes

URKORN MED TRADITION

Urkornsorter er stadig meget populære hos forbrugerne og tilbyder dig muligheden for at imødekomme den fortsatte efterspørgsel efter autentisk og original mad. Drag fordel af urkornstrenden: Den høje kvalitet af **naturlige ingredienser og den unikke aroma** vil glæde både dig og dine kunder!

Værdifuld urkornsort med historie



- Allerede bondestenalderen dyrkede vores forfædre de gamle urkorn, der spredte sig gradvist over hele Europa.
- Den gode smag var allerede dengang overbevisende, men desværre blev de gamle korn erstattet af sorter med højere ydelse.
- Interessen for naturlige, uforfalskede produkter vokser igen i dag, og derfor vender de gamle kornsorter også tilbage.
- Den gamle kornsort Khorasan - det mystiske navn peger på oprindelsen i den antikke persiske provins med samme navn - blev allerede dyrket 6.000 f.Kr.



Gold Khorasan giver rene fordele

- **Optisk flot og aromatisk**
Til bagværk med en attraktiv gylden krummefarve og en nøddeagtig smørnote.
- **Stort udvalg**
Gold Khorasan giver dig det perfekte grundlag for din kreativitet og en bred vifte af anvendelsesmuligheder.
- **Nyd det naturlige**
Gold Khorasan opfylder kriterierne i vores "our bread commitment" program og er et deklarationsvenligt produkt.
- **Mere differentiering**
Med den gamle kornsort Khorasan hævder du dig selv imod dine konkurrenter
- **Større merværdi**
Speciel kvalitet legitimerer højere priser overfor dine kunder.



GOLD KHORASAN

Khorasan stykker



Bagetid

INGREDIENSER

Sættes i blød natten over

Speltmel	1.000 g
Vand, kogende	2.000 g

Gold Khorasan	6.000 g
Speltmel	3.000 g
Olympial Classic Malz CL	300 g
Salt	220 g
Gær	300 g
Vand	ca. 5.500 g

Dekor

Speltmel	800 g
Vægt i alt	19.120 g

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	ca. 26°C
Æltetid:	6 min. langsomt, 2 min. hurtigt
Liggetid:	10 min.
Dejvægt:	2.700 g
Liggetid i pres:	10 min.
Ovntemperatur:	230°C faldende til 210°C

FREM GANGSMÅDE

Efter liggetiden i pres bearbejdes dejen til stykker, som minibaguetter. Vend i spelt med og sæt dejstykkerne på afsætningsbånd med virket ned. Ved 3/4 raskning drej stykkerne og bag af med damp.

TIP:



Bearbejd dejen til stænger over anlægget efter liggetiden.





Khorasan baguette



Bagetid

INGREDIENSER

Gold Khorasan	6.000 g
Hvedemel	4.000 g
Salt	220 g
Gær	300 g
Vand	ca. 7.000 g

Dekor

Hvedemel	800 g
Vægt i alt	18.320 g

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	ca. 25°C
Æltetid:	7 min. langsomt, 2 min. hurtigt
Liggetid 1:	45 min.
Dejvægt:	350 g
Liggetid 2:	ca. 30 min.
Ovntemperatur:	230°C faldende til 210°C

FREMGANGSMÅDE

Form dejstykkerne lidt løst rund og træk lidt dem aflang. Efter liggetid 2 rul dejstykkerne så de bliver ca. 45 cm. lange, læg på baguetteplader eller som fritstående på afsætningsbånd. Ved fuld raskning skæres et par snit i hvert dejstykke med en skarp kniv. Giv kraftig damp inden du skubber ind.



Khorasan knude



Bagetid

INGREDIENSER

Gold Khorasan	6.000 g
Hvedemel	4.000 g
Smør	300 g
Hasselnødder, hakkede, ristede	500 g
Honning	200 g
Salt	220 g
Gær	200 g
Vand	ca. 7.200 g

Dekor

Rugmel	800 g
Vægt i alt	19.420 g

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	ca. 26°C
Æltetid:	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Liggetid:	20 min.
Dejvægt:	600 g
Ovntemperatur:	240°C faldende til 210°C

FREM GANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen i stykker á 600 g. og formes til snore. Opdel snorene i længderetningen og forarbejd 2 dejsnore til en knude. Vend overfladen i rugmel. Placer knuderne på afsætningsbånd med virket ned. Ved 3/4 raskning bages af med damp.





Khorasan fladbrød



Bagetid

INGREDIENSER

Gold Khorasan	6.000 g
Hvedemel	4.000 g
Rapsolie	300 g
Salt	240 g
Gær	200 g
Vand	ca. 7.500 g

Dekor

Sesam, sort	50 g
Vægt i alt	18.290 g

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	ca. 26°C
Æltetid:	6 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Liggetid 1:	60 min.
Dejvægt:	350 g
Liggetid 2:	ca. 30 min.
Ovntemperatur:	260°C

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetid 1 vejes dejen af og virkes op. Efter liggetid 2 trykkes til fladbrød. Diameter på fladbrødet skal være ca. 20-30 cm. Drys lidt sort sesam på dejstykkerne. Ved fuld raskning bages af med damp.



We share
your passion



Ulmer Spatz

Fortæl dine kunder den spændende histore om de forskellige urkornsorter

Vi kan tilbyde en lille folder i A6 størrelse du kan dele ud til dine kunder. Denne folder fortæller om alle de 6 urkornsorter vi tilbyder i vores sortiment. Derudover har vi udarbejdet en flot film du kan vise på skærmen i din butik. Kontakt din CSM konsulent og hør nærmere.



A6 infofolder



Billede til SOME

Produkt	Beskrivelse	BÄKO varenr.	Dosering	Emballage
Gold Khorasan 	Brødbase til fremstilling af Khorasan-brød og stykker	215047*	60%	25 kg. sæk
Olympial Classic Malz CL 	Bagehjælpemiddel til brød og stykker. Velegnet til gærstop.	221067*	2-3%	25 kg. sæk

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®