

We share
your passion



Ulmer Spatz

Specialiteter

SPECIALSTYKKER

Værdifuld afveksling i dit sortiment

Med gode
ingredienser



SPECIALSTYKKER



Boghvedestykker

Bagetid
23 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Iblødsætning: over nat		
Boghvedegryn	2,000 kg	Efter liggetid i pres deles dejen, virk ikke op.
Solsikkekerner, ristet	1,000 kg	Fugt dejstykkerne og vend dem i dekorblandingen. Læg på hulplader sprayet med Boeson-Trennwax flüssig aktiv og lav et enkelt snit.
Vand	2,000 kg	Ved 3/4 raskning bages af med damp.
Hvedemel	7,000 kg	
Pane rustic	1,000 kg	
Delfia Brötchen GU/GV	0,300 kg	
Rapsolie	0,150 kg	
Honning	0,100 kg	
Salt	0,250 kg	
Gær	0,300 kg	
Vand, ca.	4,400 kg	
DEKOR		
Durumhvede	0,300 kg	
Rugdry	0,300 kg	
Solsikkekerner	0,300 kg	
I alt	19,400 kg	
		FREMSTILLING
Æltetid	8 min. langsomt, 4 min. hurtigt	
Dejtemperatur	ca. 25 °C	
Liggetid	15 min.	
Dejvægt	2,700 kg	
Liggetid i pres	15 min.	
Ovntemperatur	230 °C	

Kartoffelstykker

Bagetid
22 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Speltmel	10,000 kg	Efter liggetid i pres deles dejen, virk ikke op.
Pom-Frisch	3,300 kg	
Delfia Brötchen GU/GV	0,350 kg	Fugt dejstykkerne og vend dem i dekorblandingen. Læg på hulplader sprayet med Boeson-Trennwax flüssig aktiv og lav et enkelt snit.
Rapsolie	0,200 kg	
Salt	0,230 kg	Ved 3/4 raskning bages af med damp.
Gær	0,300 kg	
Vand, ca.	8,900 kg	
DEKOR		
Pom-Frisch	0,800 kg	
I alt	24,080 kg	
FREMSTILLING		
Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt	
Dejtemperatur	ca. 25 °C	
Liggetid	15 min.	
Dejvægt	2,400 kg	
Liggetid i pres	15 min.	
Ovntemperatur	230 °C	





Valnødde- stykker



Bagetid
ca. 22 min.

INGREDIENSER

VÆGT

Skoldning:

Hvedemel	0,500 kg
Vand, kogende	0,750 kg

Hvedemel	8,500 kg
Pane rustic	1,000 kg
Solsikkekerner, ristet	1,000 kg
Delfia Brötchen GU/GV	0,350 kg
Sirup	0,200 kg
Salt	0,240 kg
Gær	0,300 kg
Vand, ca.	6,000 kg

I slutningen af æltetiden tilsættes:

Valnødder, hakkede	1,500 kg
--------------------	----------

DEKOR

Fuldkornsrugmel	0,800 kg
I alt	21,140 kg

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden forarbejdes dejen til firkantede dejstykker. Efter kort liggetid foldes dejstykker som man gør til wienerbrød. Vend virket i dekor og sæt på plader med virket ned.

Ved 3/4 raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	20 min.
Dejvægt	2,700 kg
Liggetid i pres	15 min.
Ovntemperatur	240 °C



SPECIALSTYKKER



Viking- baguetter



Bagetid
ca. 30 min.

INGREDIENSER

VÆGT

Hvedemel	3,500 kg
Wikingbrötchen	3,500 kg
Fuldkornshvedemel	3,000 kg
Delfia Brötchen GU/GV	0,300 kg
Gær	0,300 kg
Vand, ca.	6,500 kg

DEKOR

Sesam	0,400 kg
Hørfrø	0,400 kg
I alt	17,900 kg

FREM GANGSMÅDE

Baguettes slås let op efter 1. hviletid. Efter 2. hviletid formes dejen til baguettes i ønsket længde. Vendes i dekorbladingen og sættes til raskning eller på køl/frost. Efter raskning snittes som ønsket og der bages af med damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 26 °C
Liggetid 1	15 min.
Dejvægt	0,400 kg
Liggetid 2	15 min.
Ovntemperatur	230 °C



Vikingestykker



Bagetid
ca. 22 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	3,500 kg
Wikingerbrötchen	3,500 kg
Fuldkornshvedemel	3,000 kg
Delfia Brötchen GU/GV	0,300 kg
Gær	0,300 kg
Vand, ca.	6,500 kg

DEKOR

Sesam	0,400 kg
Hørfrø	0,400 kg
I alt	17,900 kg

FREMGANGSMÅDE

Stykker brækkes firkantet af.

Vendes i dekorblandingen og stilles til raskning eller på køl/frost.

Efter raskning gives evt et enkelt snit på tværs og bages af med damp.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 26 °C
Liggetid 1	15 min.
Dejvægt pr. bræk	2,500 kg
Liggetid 2	15 min.
Ovntemperatur	230 °C



SPECIALSTYKKER



Groeskar- stykker



Bagetid
ca. 22 min.

INGREDIENSER

VÆGT

Iblødsætning i ca. 2 timer:

Knækket hvede	1,500 kg
Solsikkekerner	1,000 kg
Græskarkerner	0,500 kg
Vand	2,000 kg

Hvedemel	5,500 kg
Das Urige	3,000 kg
Malzyrolpulver	0,200 kg
Delfia Brötchen GU/GV	0,300 kg
Gær	0,300 kg
Salt	0,090 kg
Vand, ca.	4,500 kg

DEKOR

Solsikkekerner	1,500 kg
Sesam	1,500 kg
Flagesalt	0,100 kg
I alt	21,990 kg

FREM GANGSMÅDE

Stykker brækkes af til runde stykker og rulles let aflange. Vendes i dekorblandingen og stilles til raskning eller på køl/frost.

Efter raskning gives et enkelt snit på langs og bages af med damp.

FREMSTILLING

Æltetid	7 min. langsomt, 3 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 26 °C
Liggetid 1	15 min.
Dejvægt pr. bræk	2,500 kg
Liggetid 2	15 min.
Ovntemperatur	230 °C



Graeskar- baguetter



Bagetid
ca. 30 min.

INGREDIENSER

VÆGT

Iblødsætning i ca. 2 timer:

Knækket hvede	1,500 kg
Solsikkekerner	1,000 kg
Graeskarkerner	0,500 kg
Vand	2,000 kg

Hvedemel	5,500 kg
Das Urige	3,000 kg
Malzyrolpulver	0,200 kg
Delfia Brötchen GU/GV	0,300 kg
Gær	0,300 kg
Salt	0,090 kg
Vand, ca.	4,500 kg

DEKOR

Solsikkekerner	1,500 kg
Sesam	1,500 kg
Flagesalt	0,100 kg
I alt	21,990 kg

FREM GANGSMÅDE

Baguettes slås let op efter 1. hviletid. Efter 2. hviletid formes dejen til baguettes i ønsket længde. Vendes i dekorblandingen og sættes til raskning eller på køl/frost. Efter raskning snittes som ønsket og der bages af med damp.

FREMSTILLING

Æltetid	7 min. langsomt, 3 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 26 °C
Liggetid 1	15 min.
Dejvægt	0,400 kg
Liggetid 2	15 min.
Ovntemperatur	230 °C





De bedste ingredienser for din (special)-succes

Produkt	Beskrivelse	BÄKO varenr.	Dosering	Emballage
Pane rustic  	Brødbase til fremstilling af autentisk mørkt brød. Det perfekte koncentrat til mørke brød og stykker. Indeholder bl.a. fuldkornshvedemel og -havremel. Perfekt til den korte direkte dejføring samt til over nat.	213910	10 – 20 % af samlet melmængde	25 kg sæk
Pom-Frisch 	Brødbase til fremstilling af saftige kartoffelbrød og rundstykker/boller med fin kartoffelsmag.	215332	Afhængig af anvendelse	15 kg sæk
Wikingers Brötchen 	Brødbase med solsikkekerner til fremstilling af bl.a. delikatesserugbrød.	210622	35%	25 kg. sæk
Das Urige  	Brødbase baseret på 4 urkornsorter: Emmer, Enkorn, Spelt, og Vild rug. Uden hele korn.	212587	50%	25 kg. sæk
Delfia Brötchen GU/GV	Bagehjælpemiddel alle former for hvedebagværk. Særlig velegnet til gærstop samt køl og frost.	215312	2,5 - 3% af melet	15 kg sæk
Malzyrolpulver  	Ristet rugmalt til forbedring af smag og farve til mørke brød.	210219	1 - 4%	25 kg. sæk
Boeson-Trennwax flüssig aktiv 	Sprayfedt på dåse til forme og plader. Anvendes ved 20-25°C	210243		500 ml. pr. ds. 12 ds pr. krt.

 = vegansk

Er der spørgsmål til opskrifterne eller produkterne står vores konsulenter, som altid, til rådighed:

Per Frantsen: ☎ 26128300

✉ per.frantsen@csmingredients.com

Morten B. S. Petersen: ☎ 93393260

✉ morten.petersen@csmingredients.com

