

*We share
your passion*



Ulmer Spatz

Brødbase

SPELT BRØD/STYKKER BASIS

Brødbaser til brød og stykker



SPELT

- AUTENTISK SMAG OG ALSIDIG I BRUG

Spelt er takket være sin nøddeagtige aroma mere elsket end nogen sinde før. Det kan sagtens blandes med andre kornsorter og forbedrer stort såvel som småt bagværk. Uanset om det er brød, stykker eller i kombination med andre urkornsorter - så giver spelt dit bagværk det sidste pift!

SPELTBRØD BASIS

Vores høje kvalitetskoncentrat til spelt specialiteter tillader individuel brug: Ved at tilføje forskellige speltmelsprodukter, kan du nemt tilpasse dit bagværk til forbrugernes regionale ønsker.

Dosering: 40% koncentrat

Originalt produktnavn: Alles Gute Dinkelbrot Basis

- aromatisk smag
- saftig krumme
- egner sig til individuelle opskrifter
- meget god friskholdning





SPELTSTYKKER BASIS

Vores basiskoncentrat gør det muligt for dig at fremstille dine egne individuelle speltspecialiteter alt efter ønske og efterspørgsel. Raffineret med malt, aromatisk speltfuldkornssurdej og smagfuld honning kan du tilbyde dine kunder en alsidig smagsoplevelse.

Dosering: 40% koncentrat

Originalt produktnavn: Alles Gute Dinkelbrötchen Basis

- rationel fremstilling af speltspecialiteter
- attraktiv bagværksvolumen
- til individuelle opskrifter
- lang vedholdende aromatisk-afrundet smag



BEDSTE SPELTSPIRER

Vores Beste speltspirer er raffineret med en speltsurdej og sikrer saftige friske brød og stykker og en ren, uforfalsket smag. Oplev merværdien af nydelse kombineret med ingredienser af høj kvalitet.

Originalt produktnavn: Beste Dinkelsprossen

- bredt anvendelsesområde for brød, stykker og baguetter
- klar til brug pasta som top-op produkt til unikt bagværk
- enkel anvendelse gennem direkte og inddirekte dejføring
- til saftig og friskt bagværk med en fremragende smag



Speltstykker - grundopskrift

INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE
Speltmel	6.000 g	Afvej dejen til pres. Efter liggetid i pres afbrækkes dejen. Fugt overfladen og vend i dekorblandingen. Ved fuld raskning bages af med damp.
allesgute Dinkelbrötchen Basis	4.000 g	
Solsikkekerner	1.000 g	
Gær	350 g	
Vand	ca. 5.600 g	
DEKOR:		FREMSTILLING:
Sesam	400 g	Dejtemperatur: ca 25°C
Speltmel	400 g	Æltetid: 5 min. langsomt + 2 min. hurtigt
		Liggetid: 10 min.
		Liggetid i pres: 10 min.
		Dejvægt pres: 2.250 g
		Ovntemperatur: 240°C
		Bagetid: ca. 22 min.





Spelt/Græskarstykker

INGREDIENSER	VÆGT
Speltmel	6.000 g
allesgute Dinkelbrötchen Basis	4.000 g
Græskarkerner Æblecidereddike	1.000 g
Havsalt	600 g
Gær	40g
Vand	200 g
	ca. 6.600 g
DEKOR:	
Speltfuldkornsmel	800 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden hældes dejen ud på et bord drysset med speltfuldkornsmel. Afvej til stykker á 350 g uden at virke op vendes i speltfuldkornsmel. Sættes med virket ned på raskeplader og opbevares natten over på køl.

Efter udtagning fra kølerum lad dejstykkerne afklimatesere sig ved rumtemperatur i ca. 1 time.

Sæt på afsætningsbånd og bag af med damp. Efter halvdelen af bagetiden er gået åbnes spjældet.

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	ca 25°C
Æltetid:	7 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Liggetid:	45 min. i plastkasse smurt med olie
Dejvægt	ca. 350 g
Ovntemperatur:	230°C faldende til 200°C
Bagetid:	ca. 35 min.



Chia-Havre-Brød

INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE
Iblødsætning over nat:		Afvej dejen, virk op og form lidt aflange. Fugt overfladen og vend i dekorblandingen. Sæt på afsætningsbånd med virket ned.
Havregryn	2.000 g	
Chiafrø Solsikkekerner	880 g	
Vand, koldt	800 g	
	ca. 5.000 g	Ved 3/4 raskning bages af med damp. Efter 2 min. bagning trækkes spjældet. Efter yderligere 10 min. bagning lukkes spjældet igen.
allesgute Dinkelbrot Basis	2.500 g	FREMSTILLING:
Hvedemel	2.500 g	Dejtemperatur: ca 28°C
Speltmel	2.500 g	Æltetid: 6 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Halvsigtemel	500 g	Liggetid: 20 min.
allesgute Brotstabil	100 g	Dejvægt 600 g
Salt	150 g	Ovntemperatur: 250°C faldende til 200°C
Gær	300 g	Bagetid: ca. 50 min.
Vand	ca. 3.000 g	
DEKOR:		
Sesam	500 g	
Havreflager	350 g	
Hørfrø	150 g	
Solsikkekerner	350 g	





Speltspirer-baguetter

INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE
allesgute Dinkelbrot Basis	2.000 g	Afvej dejen, virk op og form lidt aflange. Efter liggetid 2 forarbejdes dejstykkerne til 50 cm. lange baguetter. Sæt på afsætningsbånd med virket ned.
Speltmel	8.000 g	
allesgute Beste Dinkelsprossen	1.000 g	Ved 3/4 raskning vendes brødene og bages af med damp. Efter halvdelen af bagetiden er gået trækkes spjældet og der bages af med åbent spjæld.
Brötchen Royal	200 g	
Olympial Plus	200 g	FREMSTILLING:
Havsalt	100 g	
Gær	200 g	Dejtemperatur: ca 26°C
Vand	ca. 6.500 g	
DEKOR:		Æltetid: Intensiv æltning
Speltfuldkornsmel	500 g	Liggetid: 60 min. eller over nat på køl.
		Liggetid 2: 20 min.
		Dejvægt 600 g
		Ovntemperatur: 230°C faldende til 200°C
		Bagetid: ca. 40 min.





Spelt-kartoffel flûtes

INGREDIENSER	VÆGT
Speltmel	6.000 g
allesgute Dinkelbrötchen Basis	4.000 g
Pom-Frisch	1.000 g
Gær	400 g
Vand	ca. 6.600 g
DEKOR:	
Pom-Frisch	800 g

FREMGANGSMÅDE

Virk dejstykkerne løst op og form dem lidt aflange. Efter liggetid 2 rulles dejstykkerne aflange, fugtes og vendes i Pom-Frisch. Sæt på afsætningsbånd med virket ned og sæt til raskning.

Ved 3/4 raskning laves et snit med en skarp kniv ned langs dejstykket og der bages af med damp.

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	ca 26°C
Æltetid:	5 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Liggetid:	30 min.
Liggetid 2:	15 min.
Dejvægt:	250 g
Ovntemperatur:	240°C faldende til 220 °C
Bagetid:	ca. 25 min.



Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:
allesgute Dinkelbrötchen Basis	212632
allesgute Dinkelbrot Basis	212394*
allesgute Beste Dinkel Sprossen	212199
allesgute Brotstabil	210278
Brötchen Royal	211805
Olympial Plus	212000
Pom-Frisch	215332

*Skaffevare