

*We share
your passion*



Ulmer Spatz

Brødbase

RUSTIKAL CLASSIC

- Går aldrig af mode





Rustikal Classic

Forblanding til rustikke brødtyper og rundstykker med et utal af muligheder.

Hvordan virker Rustikal Classic?

Rustikal Classic er sammensat af komponenter, der virker volumenforberedende, som lecithin og gluten, samt ingredienser, der er stabiliserende, friskholdende og smagsforbedrende. Rustikal Classic virker lige godt på rug og hvedemel og har en god vandoptagelse, som efter liggetid giver meget fleksible deje, som både kan slås op i hånden eller køre over anlæg.

Forarbejdning:

2 kg. Rustikal Classic til 8 kg. hvedemel + gær + vand. Svarer til 350 g. Rustikal Classic pr. liter vand + mel + gær. Hvis disse ovennævnte 8 kg. hvedemel eller en del af disse erstattes med rugprodukter, skal der yderligere tilsættes tørsur. F.eks. 60-80 g. flintbeker surdej pr. kg. rugprodukt.

Rustikal Classic kan på denne måde kombineres til et utal af forskellige produkter og brødtyper.

Emballage: 25 kg sæk. BÄKO varenr.: 210235

Produkt fordele

- Let at arbejde med
- Sikrer ensartet produktion med samme kvalitet - hver gang.
- Kan bruges til store brød og stykbrød, rug og hvede.
- Én dej til mange forskellige og spændende brød.
- Lang friskholdning med en kraftig skorpe og god smag.
- Mulighed for at skabe et brødsortiment, der tilgodeser forbrugernes behov og smag.
- Velegnet til at fryse - raskeskab.

Rustikal Brød



INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE
Hvedemel	8.000 g	Vejes af på 650 g. Efter endt raskning vendes brødet evt. i rugmel, og/eller skæres på toppen. Sættes på netplade og bages.
Rustikal Classic	2.000 g	
Gær	400 g	
Vand	6.100 g	
		Træk spjældet de sidste 5 min. af bagetiden.

FREMSTILLING:

Dejtemperatur:	26° - 27°C
Æltid:	4 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Liggetid:	1 x 15 min. + 1 x 15 min. i virk.
Rasketid:	20 min.
Damp:	Dampes ved indsætning
Ovntemperatur:	Ved indsætning: 230° - 240°C Dernæst: ca. 210°C
Bagetid:	50 min.

