

kurkuma mix



backaldrin®



kurkuma

mix

Gelb ist die Farbe der Sonne und assoziiert Glück, Freude und Energie. Es ist auch die Farbe der Kurkumapflanze, von der angenommen wird, dass sie ihren Ursprung in Südindien findet.

In der ayurvedischen Heilkunst stark verbreitet, hat sich Kurkuma im Laufe der Jahre als „goldenes Gewürz des Lebens“ einen Namen gemacht.

Der Wurzelstock der Pflanze ist intensiv gelb. Verantwortlich dafür ist der Farbstoff Curcumin, der auch die neuen Brot- und Gebäckkreationen zum Glänzen bringt.

Verleihen Sie Ihrem Bäckerei-Sortiment exotische Schattierungen von Gold-Gelb durch verschiedenste Kurkuma Variationen.

Da das menschliche Auge auf gelb vor jeder anderen Farbe reagiert, werden Brot- und Kleingebäck-Köstlichkeiten zum leuchtenden Blickfang im Sortiment. Was mit einem Augenschmaus beginnt, wird mit dem unverkennbaren, angenehmen mild-würzigen Kurkuma-Geschmack vollendet. Allein das Farbspiel der Krume – von ocker- bis intensiv dottergelben Tönen – macht Lust auf das Gaumenspiel.

Bringen Sie noch heute diese exotische Würze in Ihr Leben!



b



kurkuma

Basis Rezept BR 5074

Teig

10,000 kg	Weizenmehl T 550 / 700
0,500 kg	KurkumaMix (6121)
6,800 kg	Wasser (ca.)
0,260 kg	Hefe
0,210 kg	Salz
<u>17,770 kg</u>	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	4 – 6 Minuten langsam 4 – 7 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	5 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg (Baguette) / 0,080 kg (Kleingebäck)
Gärparameter:	ca. 33 °C / 75 %
Backtemperatur:	ca. 250 °C fallend
Backzeit:	20 – 25 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rundwirken. Nach kurzer Zwischengare wie gewünscht aufarbeiten, leicht mit Roggenmehl bemehlen und auf Gare stellen. Bei guter Gare, abhängig von Gebäckart, schneiden. Mit Schwaden bei fallender Temperatur backen.

Diese Rezeptur ist auch für Gärverzögerung gut geeignet:

mögliche **Slow Dough**[®] Kurve:

1 – 2 Stunden bei -18 °C

Kerntemperatur ca. 0 °C

15 – 17 Stunden bei 2 °C

in ca. 5 Stunden auf 15 °C, anschließend ca. 1 Stunde bei 15 °C dann zur Endgare bringen und backen.

Tipp

Baguette können zur Dekoration auch in Saaten gerollt werden.



Genussbeschreibung:

Das Kurkuma-Baguette bietet ein gewaltiges Aromakonzert.

Durch die herrlich kräftig ausgeprägte Kruste strömen malzig-karamellige Aromen. Die facettenreichen Aromakomponenten der saftig weichen Krume, die ein ausdrucksstarkes Bouquet von zarthefigen, mild würzigen bis leicht fruchtigen Noten aufbieten, entstehen durch das aufwendige Verfahren einer besonders langen Teigruhe.

Ein Spiel von Ockerfarben bis hin zu intensiv dottergelben Farbtönen der Krume, gibt dem Kurkuma-Baguette einen besonderen Reiz und macht es zu einem wahren „Hingucker“.

Verzehrempfehlung:

Die schlanke kompakte Form bietet sich geradezu an, um kleine Köstlichkeiten zu präsentieren. Daher empfehle ich, Kurkuma-Baguette mit Antipasti Speisen zu genießen. Auch mit Ratatouille, einem klassischen Gemüsegericht der französischen Küche, harmoniert es hervorragend. Dazu ein Glas grüner Veltliner - dieser wird mit seiner überwältigenden Frische und einem Bouquet von weißem Pfeffer und Tabak, vermischt mit Citrus und frischen Früchten, zu einem wunderbaren Begleiter.

backaldrin Brotsommelier Ignaz Haider



kurkuma

Baguette mit Sabia BR 5075

Quellstück

1,500 kg	Sabia (3419)
3,500 kg	Wasser
5,000 kg	Quellstück

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig

5,000 kg	Quellstück
10,000 kg	Weizenmehl T 550 / 700
0,500 kg	KurkumaMix (6121)
4,000 kg	Wasser (ca.)
0,230 kg	Salz
0,230 kg	Hefe
0,200 kg	Olivenöl (1 Minute vor Knetende zugeben)
20,160 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	5 – 6 Minuten langsam 4 – 6 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 27 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Slow Dough®-Phase:	1 – 2 Stunden bei -18 °C 15 – 20 Stunden bei +4 °C 1 – 3 Stunden bei 15 °C
Backtemperatur:	240 °C fallend 200 °C
Backzeit:	25 – 30 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten, nach der Teigruhe zu Baguette aufarbeiten und auf Gärgutträger setzen. Baguette nach den genannten Slow Dough® Parametern kühlen und garen. Vor dem Backen auf Abzieher oder Backbleche setzen und wie gewünscht schneiden.

Mit Schwadenverzögerung (1 Minute nach einschieben) anbacken, bei fallender Temperatur und offenem Zug knusprig backen.

Tipp

Werden Sie kreativ und arbeiten Sie den Teig zu unterschiedlichen Kurkuma Köstlichkeiten auf.



kurkuma mix






Produktinformation

Artikel Nummer: 6121

Verpackung: 8 kg Papiersack

- Produktvorteile:**
- ↘ Vielseitiger Anwendungsbereich in Form und Grammatur
 - ↘ Einfach in der Herstellung
 - ↘ Niedrige Dosierung: 5 % auf Mehl
 - ↘ Ausgezeichnete Gärstabilität und guter Ofentrieb – für ein ansprechendes Volumen und ausgeprägten Ausbund
 - ↘ Ansprechende, typisch intensive gelbe Krumenfarbe – der optische Blickfang im Brotregal
 - ↘ Angenehm mild-würzige, unverkennbare Kurkumageschmacksnote
 - ↘ Weiche, elastische und saftige Krume, mit sehr guter Schnittfähigkeit und Bestreichbarkeit



backaldrin Suisse AG
Neumühle Töss, Neumühlestraße 40, CH 8406 Winterthur
Tel. 052 202 64 31, info@backaldrin.ch, www.backaldrin.ch

backaldrin®



CH 2017/09