

Uldo Langzeitführung -

WEIL BESONDERE DINGE

Z E I T

BENÖTIGEN



WIR LIEBEN LANGZEITFÜHRUNG! SIE AUCH?

- » ZEITLICH ENTZERTE PRODUKTION
- » KROSSERE KRUSTE
- » LÄNGERE FRISCHHALTUNG
- » FLEXIBLER BELEGBARE ANLAGEN
- » AUSGEPRÄGTE AROMENVIELFALT
- » OFFENERE PORUNG



Backen ist unsere Welt

ZEIT IST EIN RARES GUT. BROT HAT ES VERDIENT.



Uldo Dinkel Ernte
Art.-Nr. 4191



Uldo Emmer Quinoa
Art.-Nr. 4316



Uldo Kartoffelbrot
Art.-Nr. 4040

Infos zum Thema

WAS IST EINE LANGZEITFÜHRUNG?

Die Grundzutaten für gutes Brot sind bekannt – eine der wichtigsten davon ist ausreichend Zeit. Bei langer Teigführung und verringerter Hefezugabe bekommt der Teig vor dem Backen durch mehrstündige Gare die Zeit, seinen vollen Geschmack zu entfalten. Die Gare erfolgt in der Regel in einem Kühlraum bei +6°C.

WELCHE GEBÄCKE KÖNNEN IN LANGZEIT GEFÜHRT WERDEN?

Theoretisch alle, doch bei manchen Gebäcken erzielt man ein deutlich besseres Resultat. Baguettes und Ciabattas mit langer Teigruhe sind bereits in vielen Backstuben üblich, aber auch helle Weizen- und Dinkelbrote eignen sich hervorragend dafür. Auch Mischbrote oder Mehrkornbrote sind ebenso problemlos in Langzeitführung herstellbar.

WAS BRINGT EINE LANGZEITFÜHRUNG?

Durch lange Teigführung haben Teige viel Zeit Geschmack zu entwickeln und das Wasser so gut zu speichern, dass ein intensiv schmeckendes Brot mit einer sehr langen Frischhaltung entsteht. Die herausragende Gebäckqualität zeigt sich auch daran, dass die Kruste des Brotes deutlich röschter wird und länger knusprig bleibt. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Teige nicht in der Nacht hergestellt werden müssen, sondern in den laufenden Tag integriert werden können. Somit steigt die Auslastung der Anlagen und der Herstellungsprozess wird entzerrt.

WAS IST FÜR EINE LANGZEITFÜHRUNG NOTIG?

Ein Kühlraum mit +6°C und – falls vorhanden – Gärkörbchen für die Brote. Es geht auch ohne Gärkörbe, dann müssen die Teige etwas fester geführt werden. Die Reife nach der langen Teigruhe wird über die Hefezugabe und die Teigtemperatur gesteuert.



Backen ist unsere Welt

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de