Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

Alles Gute

URGETREIDE 6-KORN-BROT

EXKLUSIVE ZUTATEN, EINZIGARTIGER GESCHMACK

unser Ulmer · olympial · MADRE FERMENTUM · DIAPAN · Erfolgs Konzepte · Ulmer Spatz

Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

ENTDECKEN SIE DIE EINZIGARTIGE VIELFALT!

Brote aus Urgetreide greifen das gesteigerte Verlangen Ihrer Kunden nach authentischen und natürlichen Lebensmitteln auf. Erlesene Sorten wie Einkorn, Emmer oder UrDinkel wurden bereits vor Jahrtausenden angebaut und haben bis heute nichts von ihrem einzigartigen Geschmack eingebüßt. **Urgetreide 6-Korn-Brot** liefert individuellen Handwerksbäckern wie Ihnen die perfekte Basis für ursprüngliche und unverfälschte Genussgaranten. Jetzt erstmals mit der Möglichkeit sechs der begehrten Urgetreidesorten einsetzen zu können.

Urgetreide 6-KORN-BROT

Alles Gute
Natürlich genießen
Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

Produktvorteile

- enthält 6 Urgetreidesorten für Ihr einzigartiges Brotsortiment
- rein pflanzliche Inhaltsstoffe für eine freundliche Deklaration
- ein hoher Anteil der Urgetreide ermöglicht die Auslobung zum 6-Korn-Brot
- große Rezeptvariabilität und -individualität möglich durch Zugabe von z. B. Saaten oder Vollkornmahlerzeugnisse

Gebäckvorteile

- bereits in der Grundrezeptur mit kräftig, nussigen, leicht röstigen Geschmacksnoten
- die Urgetreide stehen in Kombination mit leichten Gewürznoten und feinem Säurespiel aus Urgetreide Sauerteig
- für rustikale Gebäcke mit besonders guter Saftigkeit und Frischhaltung

ERFOLG VERSPRECHENDE ZUTATEN

Was macht das **Urgetreide 6-Korn-Brot** eigentlich so besonders? Die einzigartige Kombination wiederentdeckter Getreidesorten erlaubt es Ihnen, sich von Ihren Wettbewerbern abzusetzen. Denn was unseren frühesten Vorfahren schon äußerst gut schmeckte, wird auch heute immer stärker nachgefragt.

Einkorn
Wurde schon vor 10.000 Jahren im fruchtbaren Halbmond angebaut. Als Gründerkultur gilt Einkorn gleichzeitig als das älteste Brotgetreide.

Emmer
Ebenfalls vor Jahrtausenden aus der Kreuzung von Einkorn und Wildgras hervorgegangen. Emmer wird als der Vater des heutigen Weizens bezeichnet.

Khorasan
Eine in Europa noch eher unbekannte Weizensorte. Der mystische Name weist auf den Ursprung in der persischen Region „Chorasan" hin.

Bauländer Spelz
Eine ursprüngliche Dinkelsorte aus dem nordbadischen Bauland. Dinkel erfreut sich schon seit einigen Jahren einer stetig steigenden Beliebtheit.

Waldstaudenroggen
Die älteste Form des Roggens wurde vor vielen Jahrtausenden kultiviert. Im Mittelalter wurde Roggen zum Hauptbrotgetreide in vielen Teilen Deutschlands.

Fisser Imperial Gerste
Der Ursprung des Getreides liegt in der Gemeinde Fiss in Tirol. Neben Einkorn und Emmer gehört auch Gerste zu den ältesten kultivierten Getreidesorten.

Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

FACHKUNDIGE UNTERSTÜTZUNG

Das allgemeine Gebäckangebot im LEH nimmt stetig zu, daher lohnt es sich frühzeitig auf hochqualitative Produkte und fundierte Backexpertise zu setzen. Genau deshalb haben zwei ausgesprochene Brotexperten und Urgetreidekenner die Entstehung von **Urgetreide 6-Korn-Brot** maßgeblich unterstützt.

*„Mich fasziniert der Facettenreichtum von **Urgetreide 6-Korn-Brot**. Die enthaltenen Urgetreidesorten bieten großes Potenzial für eine deutlich schmeckbare Bäckerhandschrift und abwechslungsreiche Kreationen."*

Stefan Keller, Bäckermeister und frischgebackener Absolvent des ersten Kurses zum geprüften Brot-Sommelier.

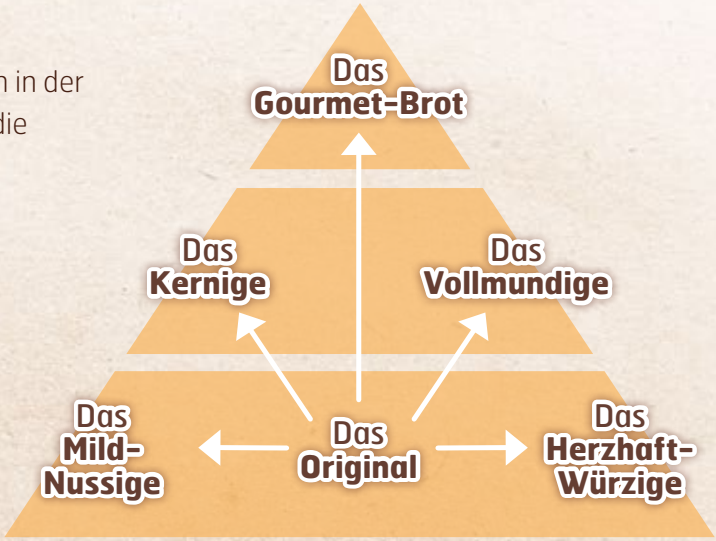
*„In meiner Bäckerei lässt sich das große Interesse für ursprünglichen Zutaten und Gebäcke sehr gut beobachten. Mit **Urgetreide 6-Korn-Brot** bediene ich nicht nur einfach, ich begeistere meine Kunden mit besonderen Geschmackserlebnissen."*

Arno Simon, Bäckermeister aus Löhne und Gewinner der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker 2014".

Die Genusspyramide

Die fundierte Unterstützung findet sich auch in der durchdachten Genusspyramide wieder, die die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten von **Urgetreide 6-Korn-Brot** veranschaulicht. Von „Original" bis „Gourmet" bietet **Urgetreide 6-Korn-Brot** inspirierende Rezeptstufen für individuelle Anlässe und Geschmäcker.

Sie entscheiden für Ihr Gebäckangebot!



Rezept-Nr. 00561

Das Original

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 18,700 kg

Teig:	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl	5,000 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	8,000 kg

Dekor:	
Dinkel-Vollkornmehl	0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	12 Min. langsam
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	1,150 kg
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	65 Min.

Herstellung:

Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, länglich aufarbeiten und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Die Brotteiglinge in Brotkästen einlegen. Direkt nach der Aufarbeitung der Länge nach, mittig bis zum Boden einschneiden.

Bei voller Gare schieben und nach 4 Minuten den Zug ziehen.

Geruch: Nussig, würzig, kräftig (Nelke, Pfeffer), röstig
Geschmack: Röstig, würzig, breites Säurespiel
Verwendung: Kräftiger Käse, Schinken, herbes Bier

Rezept-Nr. 00562

Das Mild-Nussige

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 18,320 kg

Teig:	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,600 kg

Dekor:	
Dinkel-Vollkornmehl	0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	25 Min.
Einwaage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	45 Min.

Geruch: Mild-zarte Röstnoten, zarte Würznoten
Geschmack: Lieblich-feine Säurenote, nussig-würzig, milde Süße
Verwendung: Milder Allrounder, für alles Milde, süße Beläge, Käsefondue, Butterkäse

Herstellung:

Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Die runden Brote mit dem Schluss nach oben in längliche Brotkörbe einlegen (ergibt eine ovale Brotform).

Bei voller Gare die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zweimal der Länge nach einschneiden. Anschließend mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten den Zug ziehen.

Rezept-Nr. 00563

Das Herzhaft-Würzige

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 18,710 kg

Teig:	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,160 kg
Wasser, ca.	8,000 kg

Dekor:	
Roggenmehl Type 1150	0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	25 Min.
Einwaage	600 g
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	45 Min.

Herstellung:

Die Brote nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und die Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Die Brotteiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und **trocken** garen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten den Zug ziehen.

Geruch: Röstig, mehlig, ausgeprägt würzig
Geschmack: Aromatisch-würzig, harmonisches Säurespiel
Verwendung: Allrounder für ganzen Tag, Leberwurst, Frischkäse, Quark

Rezept-Nr. 00565

Das Kernige

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 20,340 kg

Teig:	
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
Kürbiskerne, geröstet	1,000 kg
Wasser	2,000 kg
Quellstück, 1 Std. Stehzeit	4,000 kg
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	5,700 kg

Dekor:	
Dinkel-Vollkornmehl	0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	0,850 kg
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	55 Min.

Herstellung:

Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, anfeuchten und im Dekor wälzen. Anschließend die Brotteiglinge mit dem Schluss nach oben in **längliche** Brotkörbe einlegen (ergibt eine ovale Form) und auf Gare stellen.
Die Brote bei halber Gare mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, zweimal schräg einschneiden und weiter garen lassen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben und nach zwei Minuten den Zug ziehen.

Geruch: Röstig, nussig, sehr aromatisch, mild-würzig
Geschmack: Sehr nussig-aromatisch, saftig, kernig
Verwendung: Süße Beläge, milder & kräftiger Käse, luftgetrocknete Wurst & Schinken

Rezept-Nr. 00564

Das Vollmundige

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 20,410 kg

Teig:	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl	5,000 kg
UrGetreide Finesse	2,000 kg
Speisesalz	0,250 kg
Hefe	0,160 kg
Wasser, ca.	7,700 kg

Dekor:	
Dinkel-Vollkornmehl	0,150 kg
Dinkelflocken	0,150 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	12 Min. langsam
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	1,150 kg
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	70 Min.

Herstellung:

Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, und länglich aufarbeiten. Anschließend die Brotteiglinge in der Dekormischung wälzen und in Brotkästen einlegen.

Bei voller Gare schieben und nach 4 Minuten den Zug ziehen.

Geruch: Röst-, Malz-, und getreidige Noten
Geschmack: „Urgetreidig" mit Frucht-, Röst- und Würznoten
Verwendung: Milder Käse, kräftig süße Orangenmarmelade, Räucherfisch

Rezept-Nr. 00566

Das Gourmet-Brot

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 20,620 kg

Teig:	
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Pistazien	1,000 kg
Mandeln, gestiftet	1,000 kg
Olympial Classic Malz CL	0,300 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,600 kg

Dekor:	
Weizenmehl Type 550	0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	26 – 27 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	430 g
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	40 Min.

Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rundwirken und nach ca. 10 Minuten Entspannungszeit die Teiglinge zu Spitzbaguettes aufarbeiten. Die Baguettes in Weizenmehl wälzen, auf gestaubte Abziehapparate setzen und auf Gare stellen.
Bei halber Gare die Teiglinge zweimal schräg einschneiden und wieder auf Gare stellen. Bei voller Gare die Gebäcke mit Schwaden schieben und nach zwei Minuten den Zug ziehen.

Geruch: Feines Mandelaroma, röstig, Honignote, fruchtig, mild würzig
Geschmack: Saftig, kernig, nussig, zarte Mandel- und Pistazientöne
Verwendung: Käse & Wein, für besondere Momente

SETZEN SIE IHRE URGETREIDE-KREATIONEN IN SZENE!

Nutzen Sie das große Potenzial dieser aufmerksamkeitsstarken Werbemittel für die erfolgreiche Vermarktung Ihrer **Urgetreide 6-Korn-Brot**-Kreationen. Attraktive Produktdarstellungen sprechen Ihre Kunden direkt an und steigern den Appetit auf Ihre abwechslungsreichen Urgetreide-Brote.

MIT ZWEI MOTIVEN

Infoplakat „Urgetreide“ DIN A2

Thekenaufsteller-Einschubblatt DIN A4

Motivplakat im Hochformat:
Seite 1 „Kastenbrot“ DIN A1
Seite 2 „Brot freigeschoben“ DIN A2 und „Kastenbrot“ + „Brot freigeschoben“ je DIN A3

Brotbanderole 49 x 6 cm (längs gefaltet, mit Information auf der Innenseite)

Weitere Informationen finden Sie hier:

70120-10-0516

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking™