

BRAUMEISTER KRUSTE – DIE MALZIG-
AROMATISCHE GEBÄCKSENSATION

Brotgenuss mit der Extraportion Bier!



Ulmer Spatz

MALZIG, AROMATISCH, LECKER

Ab jetzt hier: Brot- und Brötchen mit Bier!



Begeistern Sie mit neuen, außergewöhnlichen Kundenlieblingen – mit **Braumeister Kruste**, den malzig-aromatischen Charaktergebäcken mit dem extra „Schluck“ Bier!

Egal, ob mit **Das Urige** zur Herstellung von Brotspezialitäten mit Urgetreide oder zusammen mit **Olympial Plus** für Brötchen mit zartsplitttriger Rösche und malziger Krustenbräunung: In Kombination mit **Original Bäcker Stoff**, dem würzigen Spezialbier, exklusiv für das Bäckerhandwerk, können Sie einzigartige Gebäcke kreieren, die nicht nur Männern schmecken!

Bäcker Stoff – das Bier des Bäckers

TRADITIONELL, NATÜRLICH, QUALITÄTSMVOLL

Original BÄCKER STOFF ist exklusiv gebraut und abgefüllt für das Bäckerhandwerk. Weil Bier und Brot einfach zusammengehören, denn sie haben gemeinsame Wurzeln. Bier entstand per Zufall durch im Wasser vergorenes Brot – und wurde, wie das Brot selbst, zum Traditionsprodukt.

- **Exklusiv & traditionell:** nach alter Brautradition in der Alpirsbacher Klosterbräu aus dem Schwarzwald gebraut
- **Einfach natürlich:** mit naturbelassenem, voll ausgereiftem Aroma-hopfen aus den besten Hopfenanbaugebieten
- **Leckeres Original:** Helles Spezialbier mit feinwürzigem Geschmack – so aromatisch wie ein Holzofenbrot
- **Einzigartige Kundenbindung:** das erlesene Bier ist nicht im LEH und GFH erhältlich
- **Praktisch & erfolgversprechend:** als Brotzutat im 50-Liter-Fass erhältlich

VERMARKTUNGSTIPP: 1 BROT KAUFEN = 1 FLASCHE BÄCKER STOFF GRATIS ERHALTEN!



Auffallen, anlockern, begeistern!

Mit unseren attraktiven Werbemitteln können Sie auf den ersten Blick für Ihre Gebäckspezialitäten mit Bier begeistern. Profitieren Sie von den verkaufsunterstützenden Werbematerialien wie Plakaten, Mehlschablonen und Couponkarten!



Plakate
(verschiedene Gebäck-Motive)



Couponkarten
(verschiedene Gebäck-Motive)



Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de



Mehlschablone
„Bierkrug“



Mehlschablone
„Braumeister
Kruste“

BÄKO Artikel:



Original BÄCKER STOFF:

Art.-Nr.: 715344
VE: 20 x 0,33 L Mehrweg-
flasche



Original BÄCKER STOFF
50 L Fass:

Art.-Nr.: 791710
VE: 1 St.

CA. 15 TAGE
VORLAUFZEIT



Entnahmepumpen-Set
Druckluft: (als Leihartikel)

Art.-Nr.: 861013
VE: 1 St.

ZU BEZIEHEN ÜBER DIE BÄKO



Rustikale Gebäckspezialitäten für herzhaft-herzliche Augenblicke

Die haben Ihnen gerade noch gefehlt: die aromatischen, unwiderstehlichen Brot- und Brötchenkreationen mit Bier à la **Braumeister Kruste**, die zu Genussmomenten mit herzhaftem Belag oder Käse einladen.

Lassen Sie sich von uns inspirieren zum Profitieren!

EINZIGARTIGE GEBÄCK-HIGHLIGHTS, MIT DENEN SIE
NICHT NUR BIERFREUNDE ANSPRECHEN!



ORIGINAL BÄCKER STOFF

- mit naturbelassenem, voll ausgereiftem Aromahopfen
- feinwürziger Geschmack
- exklusiv gebraut & abgefüllt für das Bäckerhandwerk

Zu beziehen über die BÄKO:
#791710 Original BÄCKER
STOFF 50 L Fass

Rezept-Nr. 02574

BRAUMEISTERKRUSTE LANG, RUSTIKAL



Backzeit

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Das Urige 	5,000 kg	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, mit Roggenmehl rundwirken, den Schluss nach unten in Roggenmehl legen und die Teiglinge ohne Spannung auf die gewünschte Länge rollen.
Weizenmehl Type 550	2,500 kg	
Dinkelmehl Type 630	1,500 kg	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	
Hefe	0,250 kg	
Bäckerstoff Bier	6,000 kg	
Wasser, ca.	2,400 kg	Die Teigstücke mit dem Schluss nach unten in längliche, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.
DEKOR		Alternativ die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen oder in Tücher einziehen.
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	
Gesamt	19,650 kg	Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C





Rezept-Nr. 02573

BRAUMEISTERKRUSTE RUND, RUSTIKAL



Backzeit

ZUTATEN

Das Urige 	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	2,500 kg
Dinkelmehl Type 630	1,500 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Hefe	0,250 kg
Bäckerstoff Bier	6,000 kg
Wasser, ca.	2,400 kg

GEWICHT

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und in Roggenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.

Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

DEKOR

Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
----------------------	----------

Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Gesamt	19,650 kg
--------	-----------

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27°C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230°C (10°C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210°C

ORIGINAL BÄCKER STOFF

- mit naturbelassenem, voll ausgereiftem Aromahopfen
- feinwürziger Geschmack
- exklusiv gebraut & abgefüllt für das Bäckerhandwerk

Zu beziehen über die BÄKO:
#791710 Original BÄCKER
STOFF 50 L Fass

Rezept-Nr. 02576

BRAUMEISTERROSE



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	Nach der Pressengare die Pressen auf gefetteten Wirktellern leicht rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zugewirkt sein.
Das Urige <small>Alles Gute</small>	3,000 kg	
Hartweizengrieß	1,000 kg	Den Schluss anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen.
Olympial Plus	0,200 kg	
Speisesalz	0,090 kg	
Hefe	0,300 kg	
Bäckerstoff Bier	3,300 kg	
Wasser, ca.	3,300 kg	
DEKOR		
Roggenschrot Type 1800, fein	0,750 kg	Bei 3/4 Gare die Brötchenteiglinge drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.
Gesamt	17,940 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	2,400 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

ORIGINAL BÄCKER STOFF

- mit naturbelassenem, voll ausgereiftem Aromahopfen
- feinwürziger Geschmack
- exklusiv gebraut & abgefüllt für das Bäckerhandwerk

Zu beziehen über die BÄKO:
#791710 Original BÄCKER
STOFF 50 L Fass



Rezept-Nr. 02575

BRAUMEISTERKRUSTE KRUG-SCHABLONE



Backzeit

ORIGINAL BÄCKER STOFF

- mit naturbelassenem, voll ausgereiftem Aromahopfen
- feinwürziger Geschmack
- exklusiv gebraut & abgefüllt für das Bäckerhandwerk

Zu beziehen über die BÄKO:
#791710 Original BÄCKER
STOFF 50 L Fass

ZUTATEN

Das Urige 	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	2,500 kg
Dinkelmehl Type 630	1,500 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Hefe	0,250 kg
Bäckerstoff Bier	6,000 kg
Wasser, ca.	2,400 kg

GEWICHT

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rundwirken. Die Brotteiglinge mit dem Schluss nach oben in runde Brotkörbe einlegen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Anschließend die Schablone auflegen und mit Mehl absieben. Mit Schwaden schieben. Nach ca. 3 Min. den Zug ziehen.

DEKOR

Roggenmehl Type 1150	0,500 kg
----------------------	----------

Gesamt

19,150 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27°C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230°C (15°C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200°C





**ORIGINAL
BÄCKER STOFF**

- mit naturbelassenem, voll ausgereiftem Aromahopfen
- feinwürziger Geschmack
- exklusiv gebraut & abgefüllt für das Bäckerhandwerk

Zu beziehen über die BÄKO:
#791710 Original BÄCKER
STOFF 50 L Fass

Rezept-Nr. 02578

BRAUMEISTERKRUSTI



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen abwiegen. Die Pressen nach der Pressengare nur teilen und betriebsüblich mit Hartweizengrieß zu Krustenbrötchen aufarbeiten. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.
Das Urige <small>Alles Gute</small> Hartweizengrieß	3,000 kg 1,000 kg	
Olympial Plus Speisesalz	0,200 kg 0,090 kg	Bei 3/4 Gare die Brötchenteiglinge drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.
Hefe	0,300 kg	
Bäckerstoff Bier	3,300 kg	
Wasser, ca.	3,300 kg	
DEKOR		
Hartweizengrieß	0,750 kg	
Gesamt	17,940 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25°C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	1,200 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Alle Vorteile auf einen Blick



-  Authentisch-rustikaler Genuss durch wertvolle, traditionelle Zutaten
-  Hohe Verarbeitungssicherheit & rationell in der Anwendung
-  Starke Kaufimpulse durch einzigartige Kombination Gebäck & Bier
-  Starke Differenzierung zum LEH
-  Inspirierende Rezeptvarianten für mehr Vielfalt
-  Ansprechende Werbemittel mit hohem Wiedererkennungswert

BRAUMEISTER KRUSTE SORGT FÜR FRISCHE IMPULSE IN JEDEM SORTIMENT!



Wir stehen Ihnen zur Seite

Ob in backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten: Unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter helfen Ihnen als Ansprechpartner gerne – wann und wo Sie möchten:

-  Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)
-  hotline.brot-broetchen@csmingredients.com



The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!



Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Das Urige 	Deklarationsfreundliche Vormischung für urige Gebäckspezialitäten ohne Körner und Saaten, mit den Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Dinkel und Waldstaudenroggen. Verfeinert mit hochwertigem Malzextrakt, Meersalz und aromatischem Sauerteig.	10116864	50 %	25 kg Sack
Olympial Plus 	Veganes Brötchenbackmittel für die Herstellung von Brötchen mit malzig-aromatischem Geschmack, zartsplittiger Rösche und malziger Krustenbräunung. Es eignet sich sowohl für die direkte Führung als auch für Gärverzögerung oder Gärunterbrechung.	10104465	3–4 % auf Gesamtmehl	25 kg Sack

 „Vegan“ basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

10269113-10-01/23

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein

 | www.csmingredients.com

 www.theworldofbaking.com

