www.baeko.de

BÄKO

LECKERE FRÜHLINGSGEBÄCKE –
DAS BESTE AM FRÜHLING!

Mit Umsatzschwung in den Frühling!

Ulmer Spatz

BEKANNT, BELIEBT, BEGEISTERND

Frühlingsbrot bringt frische Ideen und frischen Umsatz

Auf in den Frühling – mit purem Genuss und bewährter Erfolgskraft auch am späten Nachmittag und in den Abendstunden! Begeistern Sie Ihre Kunden mit **knackigen Frühlingsbroten** oder **-fladen**, die Ihre Verkäufer/-innen in den Filialen, vor den Augen Ihrer Kunden, frisch backen.

Die **Unterbruch-Backmethode*** bietet Ihnen die Möglichkeit – unter Beibehaltung allerbester, handwerklicher Qualität – die **eigentliche Brotherstellung**, d. h. Teigbereitung, Aufarbeitung, Gare und das **Fertigbacken**, zeitlich zu entkoppeln. Optimal, denn dadurch können Sie in Ihrer Bäckerei Produktionsspitzen abfangen und haben darüber hinaus die Möglichkeit, frisch duftendes Frühlingsbrot und leckere Frühlingsfladen in Ihren Filialen bis in die späten Abendstunden anzubieten. So können Sie **einfach, schnell und flexibel** auf Kundennachfragen reagieren und haben stets ofenfrische Feierabendgebäcke im Sortiment.

Profitieren Sie von absatzstarker Frühlingsenergie und überraschen Sie Ihre Kunden über den ganzen Tag mit knackig-frischen Frühlingsgebäcken!

***WEITERE INFORMATIONEN ZUR UNTERBRUCHBACK-METHODE ERHALTEN SIE AUCH ÜBER UNSERE HOTLINE:**

hotline.brot-broetchen@csmingredients.com; Tel.: 0800 – 418 418-0 (freecall)

Carlsen's Holzbackform

AUFMERKSAMKEITSSTARK UND ANSPRECHEND

aus Pappelholz

Backform + Einleger, 500g
185 × 115 × 60 mm

(zu beziehen über die BÄKO)

Rezept-Nr. 02045

FRÜHLINGSBROT

Stückzahl: 60

45 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück: 30 Min.		Teigstücke abwiegen, rund- und etwas lang-wirken.
Cal Vital	**5,000 kg**	
Wasser	4,000 kg	Oberfläche anfeuchten, in Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten in die Holzbackformen setzen.
Weizenmehl Type 550	5,000 kg	
Roggenmehl Type 1150	4,250 kg	
Madre Sauer-Controller	**0,750 kg**	Bei 1/2 Gare schneiden und bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. Zug ziehen und nach weiteren 10 Min. Zug wieder schließen.
Speisesalz, jodiert	0,220 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	7,600 kg	
DEKOR		
Sesam	0,300 kg	
Sonnenblumenkerne	0,300 kg	
Kürbiskerne	0,300 kg	
Leinsaat	0,300 kg	
Gesamt	28,320 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,450 kg
1. BACKPHASE:	
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp für Brötchen) fallend auf 210 °C
Backzeit	25 Min. bis 98 °C Kerntemperatur
2. BACKPHASE:	Mit Schwaden schieben
Backtemperatur	210 °C
Backzeit	20 Min. bis 98 °C Kerntemperatur

DAS BESTE AM FRÜHLING

Rezept-Nr. 02046

FRÜHLINGSFLADEN

Stückzahl: 77

13 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück: 30 Min.		Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare zu Fladen drücken. Durchmesser der Fladen 20 – 30 cm.
Cal Vital	**5,000 kg**	
Wasser	4,000 kg	
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	Mit Dekormischung dünn bestreuen.
Gold Ciaguette	**1,000 kg**	
Speiseöl, Raps	0,400 kg	Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Speisesalz	0,040 kg	
Hefe	0,400 kg	
Wasser, ca.	7,000 kg	
DEKOR		
Sesam	0,100 kg	
Sonnenblumenkerne	0,100 kg	
Leinsaat	0,100 kg	
Haferflocken	0,100 kg	
Gesamt	27,240 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Brötchenteig
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	60 Min.
Teigeinlage	0,350 kg
Zwischengare	ca. 60 Min.
1. BACKPHASE:	
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp für Brötchen) fallend auf 210 °C
Backzeit	10 Min.
2. BACKPHASE:	Mit Schwaden schieben
Backtemperatur	220 °C
Backzeit	3 Min.

Wecken Sie Frühlingsgefühle

Verleihen Sie Ihrer Bäckerei ein **fantastisches Frühlingsfeeling mit aufmerksamkeitsstarken Werbematerialien**. Gleichzeitig steigern individualisierte Couponkarten Ihre Frequenz und **locken Neukunden an** – das zahlt sich aus und Sie bleiben Ihren Kunden auch nachhaltig im Gedächtnis!

Das Bäcker Werbeportal

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

Couponkarte

Motivplakat

Motivplakat

Brotbanderole

ENTDECKEN SIE UNSERE WEITEREN FRÜHLINGSREZEPTE!

Frühlingsbrot leicht
Rezept-Nr. 01886

Frühlingsbrot classic
Rezept-Nr. 08003

Frühlingsbrot kräftig
Rezept-Nr. 01061

Frühlingsbrot trendy
Rezept-Nr. 01645

Frühlingsbrot veggie
Rezept-Nr. 01643

Frühlingsbrötchen
Rezept-Nr. 02330

Frühlingsbrötchen trendy
Rezept-Nr. 01646

Frühlingsbrötchen veggie
Rezept-Nr. 01644

PASST PERFEKT ZUM FRÜHLING!

Alle Vorteile auf einen Blick

- Ausgezeichneter Geschmack durch **wertvolle Zutaten**
- **Jederzeit ofenfrische Frühlingsgebäcke** in Ihren Filialen
- **Neue Rezept-Varianten**
- Starke Kaufimpulse durch **saisonalen Bezug**
- Perfekt um **Produktionsspitzen abzufangen**
- **Ansprechende Werbemittel** mit hohem Wiedererkennungswert

UNSER TIPP:
MIT DEN HOLZBACKFORMEN FÜR DAS FRÜHLINGSBROT SCHAFFEN SIE EINEN ECHTEN HINGUCKER IN IHREM BROTREGAL UND REGEN ZU IMPULSKÄUFEN AN!

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

www.meistermarken-ulmerspatz.de

The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Cal Vital Alles Gute	Produkt zur Herstellung von Frühlingsbrot und -brötchen – Das Original. Mit edlem Sesamöl. Einfach zum Unterkneten oder in der direkten Führung bei Nutzung des betriebseigenen Sauerteigs.	39510	siehe Grundrezeptur	25 kg Sack
MADRE Sauer-Controller Alles Gute V	Backaktives Roggensauerteigprodukt zur Herstellung von Roggenmisch- und Roggenbroten. Für mehr Sicherheit bei Sauerteigführungen und der Herstellung von Sauerteigbroten in direkter oder kombinierter Führung.	10400	15 % vom Roggenmehl	25 kg Sack
Gold Ciaguette	Vormischung mit Weizensauerteig für individuelle Baguette und Ciabatta-Spezialitäten mit hohem Krustenanteil und aromatischem Geschmack. Auch für die Gärunterbrechung bestens geeignet.	64010	10 %	25 kg Sack

10026-10-1221

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS