

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



Ulmer Spatz

DAS URIGE

URIGE HERBSTKRUSTE

Das Highlight in
Ihrem Sortiment
für die goldene
Jahreszeit!

HERBSTLICH, AROMATISCH, GENUSSVOLL!

Die urige Spezialität für
die goldene Jahreszeit!

Starten Sie sensationell in den Herbst und nutzen Sie das frische Umsatzpotenzial der herrlich-aromatischen „Urigen Herbstkruste“.

Die perfekte Mischung für unverwechselbaren Hochgenuss: Wertvolle und aromatische Urgetreidesorten und saisonale Zutaten wie Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne sorgen für ein unverwechselbar herbstliches Aroma, das Ihre Kunden lieben werden! **Herbstgenuss und Umsatzplus garantiert!**

allesgute Das Urige

Unsere deklarationsfreundliche Vormischung **allesgute Das Urige** enthält die Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Dinkel und Waldstaudenroggen. Ideal für außergewöhnliche Gebäckspezialitäten mit herrlichem Aroma. Leicht zu veredeln mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen.

Begeistern Sie Ihre Kunden im Handumdrehen für die goldene Jahreszeit!



Urige Herbstkruste

Mehrkorn-Ölsaatenbrot mit Urgetreide Rezept-Nr. 02607

Zutaten	Gewicht
Quellstück: Stehzeit über Nacht	
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,750 kg
Kürbiskerne geröstet	0,750 kg
Leinsaat	0,500 kg
Wasser	2,500 kg
allesgute Das Urige	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,500 kg
Grundsauer (TA 160)	2,400 kg
Speisesalz	0,050 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,500 kg
Dekor: Roggenschrot Type 1800, fein	0,800 kg

Herstellung

Die Brote länglich aufarbeiten, die Oberfläche anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen. Mit dem Schluss nach oben in Gärkörbe setzen.
Bei guter Gare die Brote mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und mittig einschneiden.
Direkt mit Schwaden schieben und nach ca. 5 Minuten den Zug ziehen.

Verarbeitungshinweise	
Knetzeit	wie Weizenmischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	600 g
Backtemperatur	250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	45 Min.




Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!



Alternative Aufarbeitung

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
Bei voller Gare die Schablone „Herbstbrot“ auflegen und die Oberfläche mit Weizenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.
Nach 3 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
 allesgute 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

Machen Sie Lust auf herbstlichen Genuss!

Ziehen Sie die Blicke auf Ihre „Urige Herbstkruste“ mit der attraktiven Banderole oder der aufmerksamkeitsstarken Mehlschablone. Laden Sie Neu- und Stammkunden zum Probieren ein mit den attraktiven Plakaten

und individualisierbaren Couponkarten. So machen Sie Lust auf herbstlichen Genuss und bleiben nachhaltig im Gedächtnis Ihrer Kunden!



Plakat DIN A1 | A3



Plakat DIN A1 | A3

Couponkarte



Brotbanderole

Mehlschablone



Couponkarte



Im Bäcker-Werbeportal stehen Ihnen passende Werbematerialien zur Verfügung.
www.baecker-werbeportal.de | Kostenlose Beratung: T 0800 428 428 4

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