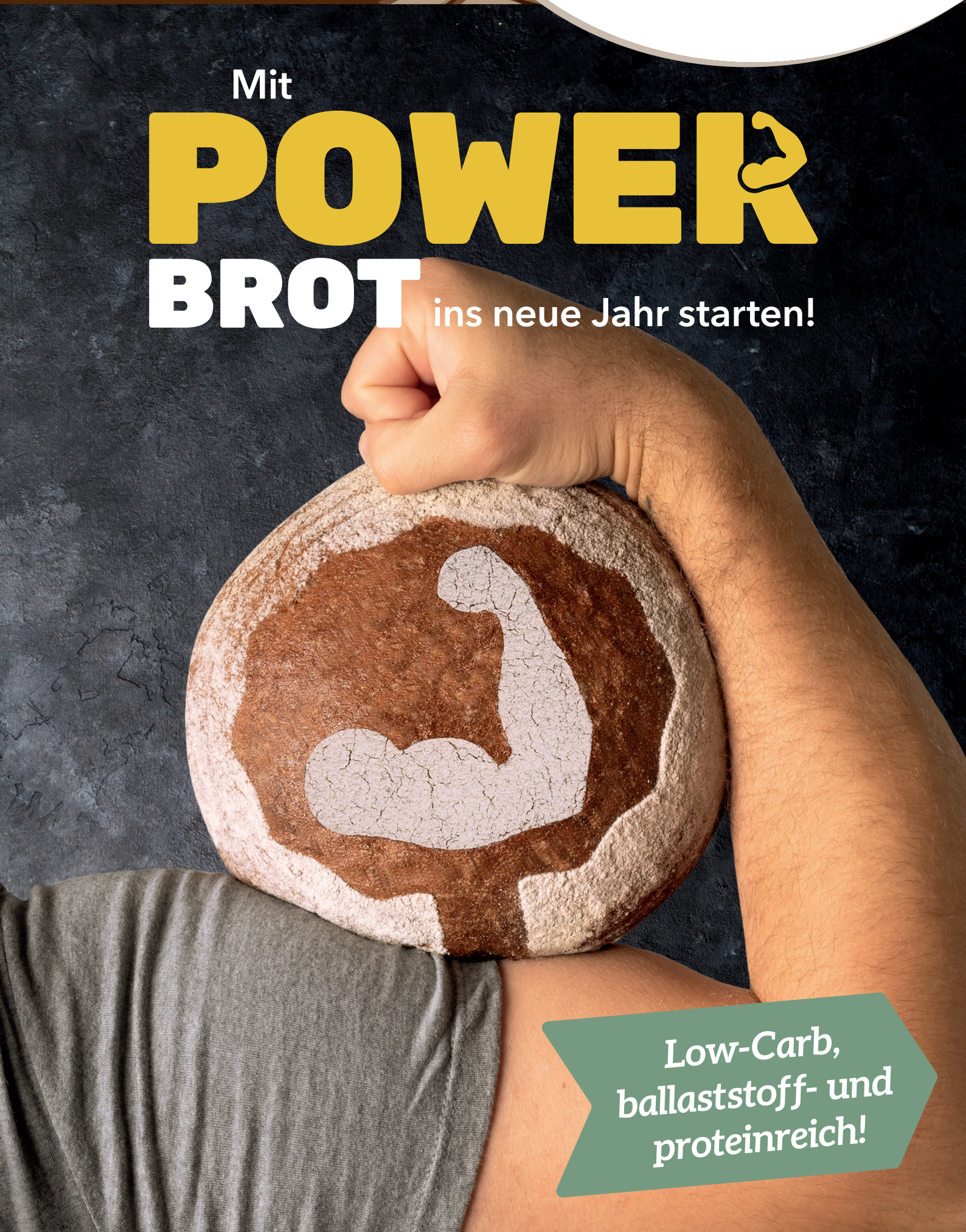
Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Mit POWER BROT ins neue Jahr starten!



Low-Carb, ballaststoff- und proteinreich!

Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Rezept-Nr. 01979

Power Brot

Backzeit 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Proteinkruste	**6,000 kg**
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	8,000 kg
DEKOR	
Weizenmehl Type 550	0,800 kg
Gesamt	19,250 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Weizenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.
Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

POWERVOLL INS NEUE JAHR!

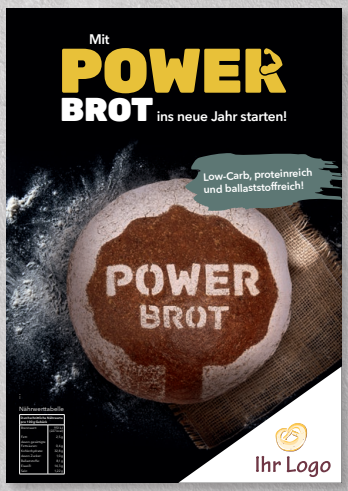
Starten Sie mit bewusster Ernährung gestärkt in den Tag. Unser Power Brot ist reich an Eiweiß sowie Ballaststoffen und dabei gleichzeitig low-carb. Die ausgewogenen Nährstoffe geben dem Körper Kraft und Energie.

Im Bäcker-Werbeportal stehen Ihnen passende Werbematerialien zur Verfügung.

Das Bäcker Werbeportal

Couponkarten
21,0 × 10,5 cm
und Social Media Vorlagen

Mehlschablone
14,1 × 11,5 cm (Maße ohne Griff)



Motivplakat Variante A
DIN A1, RS: 1 x DIN A2 / 2 x DIN A3

Motivplakat Variante B
DIN A1, RS: 1 x DIN A2 / 2 x DIN A3

Halten Sie sich rundum informiert

www.theworldofbaking.com

www.meistermarken-ulmerspatz.de

www.facebook.com/CSMIngredients

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

74433

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

CSM INGREDIENTS