

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



Gold Khorasan

Ursprünglich, aromatisch, wertvoll



Alles
Gute 

GOLD KHORASAN

Authentischer Genuss für Ihren Erfolg

URGETREIDE MIT TRADITION

Urgetreidesorten erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit bei den Verbrauchern und bieten Ihnen die Möglichkeit, die **anhaltende Nachfrage nach authentischen und ursprünglichen Lebensmitteln** zu bedienen. Profitieren Sie jetzt von diesem Urgetreide-Trend: Die hochwertige Qualität natürlicher Zutaten und das einzigartige Aroma werden Sie und Ihre Kunden begeistern!

Wertvolle Urgetreide mit Geschichte



- **Bereits in der Jungsteinzeit** begeisterten Urgetreide unsere Vorfahren und breiteten sich **nach und nach europaweit** aus.
- Der **gute Geschmack überzeugte schon damals**, doch leider wurden die Urgetreide durch ertragreichere Sorten abgelöst.
- Das **Interesse an natürlichen, unverfälschten Produkten wächst heute wieder** und deshalb kehren auch die **Urgetreide zurück**.
- **Die Urgetreidesorte Khorasan** – der mystische Name weist auf den Ursprung in der gleichnamigen alten persischen Provinz hin – wurde bereits 6.000 v. Chr. angebaut.



Gold Khorasan bringt pure Vorteile

- **Optisches & aromatisches Highlight**
Für Gebäcke mit attraktiver goldener Krumenfarbe und nussig-buttriger Note.
- **Mehr Differenzierung**
Mit der Urgetreidesorte Khorasan setzen Sie sich gegen Ihren Wettbewerb durch.
- **Große Vielfalt**
Gold Khorasan liefert Ihnen die perfekte Basis für Ihre Kreativität und vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.
- **Höhere Wertschöpfung**
Besondere Qualität legitimiert höheres Preisniveau für Ihre Kunden.
- **Natürlich genießen**
Gold Khorasan erfüllt die Alles-Gute-Regeln und ist ein deklarationsfreundliches Produkt.



GOLD KHORASAN

Khorasan Krustis

Rezept-Nr. 01668



Backzeit

KHORASAN-DINKELMISCHGEBÄCK

ZUTATEN

Kochstück: Stehzeit über Nacht

Dinkelmehl Type 630 1,000 kg

Wasser, kochend 2,000 kg

Gold Khorasan 6,000 kg

Dinkelmehl Type 630 3,000 kg

Olympial Classic Malz CL 0,300 kg

Speisesalz 0,220 kg

Hefe 0,300 kg

Wasser, ca. 5,500 kg

Dekor

Dinkelmehl Type 630 0,800 kg

Gesamtgewicht 19,120 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit 6 Min. langsam,
2 Min. schnell

Teigtemperatur 26 °C

Teigruhe 10 Min.

Pressengewicht 2,700 kg

Pressengare 10 Min.

Backtemperatur 230 °C (10 °C unter der
Temp. für Brötchen),
fallend auf 210 °C

HERSTELLUNG

Nach der Pressengare die Teiglinge in Dinkelmehl wie Baguettebrötchen (Krustis) aufarbeiten und mit dem Schluß nach unten auf Gärdielen absetzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Brötchen drehen und mit Schwaden schieben.

TIPP



Den Teig nach der Teigruhe über die Anlage zu Riegel aufarbeiten.





Khorasan Baguette

Rezept-Nr. 01665



Backzeit

KHORASAN-WEIZENMISCHGEBÄCK

ZUTATEN

Gold Khorasan	6,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Speisesalz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
Dekor	
Weizenmehl Type 550	0,800 kg
Gesamtgewicht	18,320 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	7 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	45 Min.
Teigeinlage	0,350 kg
Zwischengare	ca. 30 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

HERSTELLUNG

Teigstücke locker rundstoßen und etwas langformen. Nach 30 Min. Zwischengare die Teigstücke ca. 45 cm langrollen, auf Baguettebleche oder frei auf Abziehapparate setzen. Bei voller Gare mit scharfem Messer oder Klinge baguetteüblich einschneiden. Vor dem Einschieben kräftig Schwaden geben.



GOLD KHORASAN

Khorasan Knoten

Rezept-Nr. 01666



Backzeit

KHORASAN-WEIZENMISCHGEBÄCK MIT BUTTER UND NÜSSEN

ZUTATEN

Gold Khorasan	6,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Butter	0,500 kg
Haselnüsse, gehackt, geröstet	0,300 kg
Honig	0,200 kg
Speisesalz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 kg

Dekor

Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamtgewicht	19,420 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke von 0,600 kg abwägen und zu Strängen formen. Die Stränge der Länge nach teilen und die beiden Teigstränge zu Knoten aufarbeiten. Die Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Die Knoten mit dem Schluß nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben.





Khorasan Fladenbrot

Rezept-Nr. 01667



Backzeit

KHORASAN-WEIZENMISCHGEBÄCK

ZUTATEN

Gold Khorasan	6,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Speiseöl: Raps	0,300 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
Dekor	
Sesam, schwarz	0,050 kg
Gesamtgewicht	18,290 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	60 Min.
Teigeinlage	0,350 kg
Zwischengare	ca. 30 Min.
Backtemperatur	260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen)

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare zu Fladen drücken. Durchmesser der Fladen 20 bis 30 cm. Mit schwarzem Sesam dünn bestreuen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.



Aufmerksamkeit ist Gold wert!

MIT URGETREIDE ZUM ERFOLG

Schaffen Sie **noch mehr Aufmerksamkeit** mit ansprechenden Werbematerialien und setzen Sie Ihre **handwerklichen Gold Khorasan-Kreationen** gekonnt in Szene. Ein attraktives Poster mit appetitanregenden Gebäcken und eine individualisierbare Couponkarte sprechen Ihre Stammkunden gezielt an und helfen Neukunden zu gewinnen!

Individualisieren Sie jetzt die Werbemittel mit Ihrem Logo unter www.baecker-werbeportal.de



Motivplakat


VS: DIN A1, RS: DIN A2 + 2x DIN A3



Couponkarte

H 10,5 / B 21,0cm



Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Gold Khorasan 	Backmischung für Khorasan-Mischgebäcke.	03062.7	60%	25 kg Sack

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