

Gemeinsam-
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



Das Urige Brötchen

Rustikal. Handwerklich. Umsatzstark.



Der beliebte
Brot-Klassiker
„Das Urige“
jetzt auch als
Brötchen-
Mix!

Alles
Gute 

DAS URIGE BRÖTCHEN

Authentischer Genuss in kleinem Format

Die harmonische Mischung aus den ursprünglichen und seltenen Urgetreidesorten (Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen), mildem Sauerteig und aromatischem Malz, entfaltet ihre besondere Stärke nun in authentischen Kleingebäcken mit unverwechselbarem Geschmack und röscher Kruste.

Für Genussmomente, die aus traditionellen Zutaten kommen.

Warum sollten Sie „Das Urige Brötchen“ einsetzen?

Effiziente Prozesse:

- Reduzierter Personalaufwand durch maschinengängige Teige
- Reibungslose Abläufe und höhere Produktionssicherheit

Hohe Marktsicherheit:

- Bewährte Gebäckeeigenschaften minimieren Einführungsrisiken
- Schnelle Akzeptanz beim Kunden

Maximale Sortimentsflexibilität:

- Vielfältige Rezeptvarianten mit nur einem Mix
- Einfache Abwechslung im Sortiment erfüllt Kundenwünsche

Perfekte Produktqualität:

- Knusprige Kruste und trotzdem saftige Krume optimal kombiniert

- Technologisch ausbalancierte Rezeptur

Überzeugende Frischeleistung:

- Langanhaltende Frische beim Verbraucher
- Gute Verquellung durch wertige Rohstoffe

Premium-Wertigkeit:

- Hochwertige Zutaten für klare Differenzierung
- Mehr Genuss und wahrnehmbarer Mehrwert für den Kunden

Rezept-Nr. 02855

Ur-Kracherle



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenvorteig:		Weizenvorteig:
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Hefe	0,015 kg	Knetzeit: 6 Min. langsam 3 Min. schnell
Wasser	2,100 kg	Teigtemperatur: ca. 24 °C
Das Urige Brötchen	4,000 kg	Stehzeit: 2–4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus.
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	
Hefe	0,300 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von je 2,700 kg abwägen. Die Pressen nach der Zwischengare eckig abpressen. Die Teiglinge wie Dänisch-Quadrate einschlagen. Den Schluss anfeuchten, im Dekor wälzen und mit der eingeschlagenen Seite nach unten auf Gärgutträger setzen. Die Teiglinge bei 3/4 Gare mit dem Schluss nach oben mit Schwaden schieben.
Wasser, ca.	4,300 kg	
DEKOR		
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg	
Gesamt	17,515 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigtemperatur	25–26 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengare	10–15 Min.
Pressengewicht	2,700 kg
Backtemperatur	230 °C, fallend auf 210 °C





Rezept-Nr. 02843

Melonenkern-Stangerl



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück: Stehzeit 3 Std.		
Melonenkerne, geröstet	1,000 kg	Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen von 2,700 kg abwiegen. Nach kurzer Zwischengare zu Stangen aufarbeiten, im Dekor wälzen und auf mit Boeson-Trennwachs gefettete Backbleche absetzen.
Leinsaat	1,000 kg	
Speisesalz	0,040 kg	
Wasser	2,000 kg	
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	Nach der Aufarbeitung direkt zweimal diagonal einschneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Das Urige Brötchen	4,000 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	5,500 kg	
DEKOR		
Melonenkerne, geschrotet	2,200 kg	
Schwarzkümmel	0,050 kg	
Gesamt	22,090 kg	



VERARBEITUNGSHINWEISE	
Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 7 Min. schnell
Teigtemperatur	25 – 26 °C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinlage	2,700 kg
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 02845

Urige Sprossenschleife



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	Nach der Teigruhe den Teig in Stränge (passend zur Aufarbeitungsanlage) formen. Weitere 10–15 Min. Zwischengare geben und anschließend über die Anlage zu 90g-Riegeln aufarbeiten. Die Riegel anfeuchten und als Dekor eine Seite in Dinkelgrieß und die andere Seite in Basisdekor hell wälzen. Die Teiglinge beim Absetzen auf Backbleche zu Schleifen drehen.
Das Urige Brötchen	4,000 kg	
allesgute BesteDinkelsprossen	1,000 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	5,800 kg	
DEKOR		
Dinkelgrieß	0,600 kg	Fachlicher Tipp: Beim Dekor können 1,000 kg Basisdekor hell mit 500 g Mohn und 500 g Sesam ausgetauscht werden.
Basisdekor hell	1,000 kg	
Gesamt	18,700 kg	



VERARBEITUNGSHINWEISE	
Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 7 Min. schnell
Teigtemperatur	25 – 26 °C
Teigruhe	15 Min.
Zwischengare	10 – 15 Min.
Teigeinlage	0,090 kg
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 02815

DAS URIGE ROSENBRÖTCHEN



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	6,000 kg	Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen von 2,400 kg abwiegen. Die Wirkplatte vor dem Auflegen mit Öl bestreichen, die Pressen teilen und mit wenig Umdrehungen rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zu gewirkt sein. In feinen Roggenschrot drücken und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Bei 3/4 Gare Brötchen drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.
Das Urige Brötchen	4,000 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	6,400 kg	
DEKOR		
Roggenschrot Type 1800, fein	0,800 kg	
Gesamt	17,500 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigtemperatur	Ca. 25–26 °C
Teigruhe	15 Min.
Pressengewicht	2,400 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	230 °C, fallend auf 210 °C



www.theworldofbaking.com/baecker-werbeportal
Kostenlose Beratung: 0421 830 657 05

Stark ist, wenn's auffällt



Couponkarte

Plakate

Social-Media-Vorlagen

Attraktiv und aufmerksamkeitsstark:
Unsere POS-Materialien setzen Ihre Gebäckspezialitäten wirkungsvoll in Szene und laden zum spontanen Genuss ein.



Scannen und individuelle Werbemittel anfragen!

Plakate, Couponkarten, Social-Media-Vorlagen u. v. m.

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Das Urige Brötchen 	Backmischung für Mehrkornkleingebäcke mit Urgetreide. Wertige Inhaltsstoffe wie Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen sowie Sauerteig und Malz ergeben geschmackvolle Kleingebäcke mit langer Frische.	10275068	40% in Gesamtmehl	25 kg-Sack

10275332-05-0426