

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

# Healthy Lifestyle

Hochwertige Gebäck-Konzepte für bewusste Genießer



Rundum-  
Lösungen für  
bewussten  
Genuss



VITAMIN E



CALCIUM &  
MAGNESIUM



VOLLKORN &  
BALLASTSTOFFE



PROTEINE

# HEALTHY LIFESTYLE



BALLASTSTOFFE

CALCIUM

MAGNESIUM

PROTEINE

VITAMIN E

## Die Zukunft der Ernährung

*Bewusst, vielfältig und genussvoll*

Der **wachsende Trend zu einem bewussteren Lebensstil** führt dazu, dass immer mehr Verbraucher auf ihr **Wohlbefinden** und eine **ausgewogene Ernährung** achten.

Mit unseren ganzheitlichen Healthy-Lifestyle-Konzepten helfen wir Ihnen, diesen Trend für sich zu nutzen – mit passenden Gebäcklösungen und effektiven Werbemitteln, die auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden abgestimmt sind.

Ob **proteinreich, ballaststoffreich** oder **angereichert mit wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen** – entdecken Sie Ihr individuelles Trendkonzept und setzen Sie sich vom Wettbewerb ab!

Ergänzend zu den vielfältigen Produkten ist eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung wichtig: sie unterstützt Ihre gesunde Lebensweise. Für alle Brote empfehlen wir den Verzehr von zwei bis drei Scheiben pro Tag.

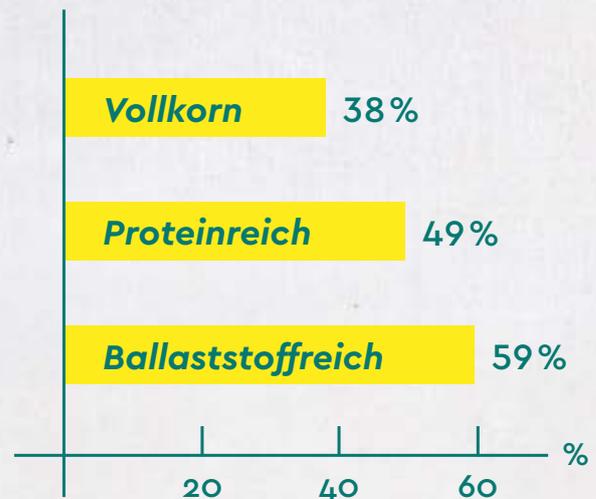
Rundum-  
Lösungen für  
bewussten  
Genuss



**Funktionelle Lebensmittel und Nahrung, die auf den spezifischen Verbraucherbedürfnissen basieren, werden immer wichtiger.**



## Verbraucher wünschen sich Backwaren mit besonderem Mehrwert<sup>1</sup>



Quelle: <sup>1</sup> Statista (FMCG Gurus 2023) Attraktivität funktioneller Angaben bei Backwaren.

## Vorteile für Sie:

- ✓ **Individuelle Lösungen:** passende Konzepte für jeden bewussten Genießer
- ✓ **Marktvorteil:** Nutzen Sie aktuelle Verbrauchertrends und differenzieren Sie sich vom Wettbewerb
- ✓ **Vollwertiger Genuss:** Rezepturen mit besonderen Nährwertprofilen und wertvollen Rohstoffen
- ✓ **Vielseitig einsetzbar:** Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten für genussvolle Gebäck-Kreationen
- ✓ **Perfekt vermarktet:** passende Werbemittel für Ihre Verkaufsstrategie





## Beste Zutaten für besten Genuss

### Unsere Vielfalt mit Mehrwert

Genuss und Mehrwert gehören für Ihre Kunden zu den wichtigsten Faktoren bei der Wahl ihrer Backwaren. Unsere Konzepte bedienen genau diese Bedürfnisse:

### CALCIUM

- ✓ Wichtig für den **Erhalt normaler Knochen** und **Zähne**
- ✓ Trägt zu einer **normalen Muskel-** und **Nervenfunktion** bei
- ✓ Gilt als **einer der wichtigsten Mineralstoffe** im menschlichen Körper

### MAGNESIUM

- ✓ Wichtig für Sportler, da es **Muskeln** und **Nerven** unterstützt
- ✓ Trägt zur **Erhaltung normaler Knochen** und **Zähne** bei
- ✓ **Verringerung von Müdigkeit** und **Ermüdung**

### VITAMIN E

- ✓ **Schützt** die Zellen **vor oxidativem Stress**

### UNSERE PRODUKTE:

- **Panaktiv** S. 6/7
- **TraubenVital** S. 8/9
- **Die Maus. Das Brot.** S. 10/11
- **CalVital** S. 12/13

### UNSERE PRODUKTE:

- **TraubenVital** S. 8/9
- **Bernd das Brot** S. 16/17

### UNSERE PRODUKTE:

- **CalVital** S. 12/13
- **Bernd das Brot** S. 16/17



## VOLLKORN

- ✓ **Unterstützt die Verdauung** durch einen erhöhten Ballaststoff-Gehalt
- ✓ **Hält länger satt** als Gebäcke mit verarbeitetem Weizen
- ✓ Wird **von ernährungsbewussten Konsumenten bevorzugt**

## HAFER

- ✓ Enthält Beta-Glucane, die zur **Aufrechterhaltung des normalen Cholesterinspiegels** beitragen
- ✓ **Langanhaltende Sättigung** durch längere Darmpassage
- ✓ Lieferant von **Eiweiß** und **Ballaststoffen**

## BALLASTSTOFFE

- ✓ Regen die Verdauung durch **Unterstützung der Darmtätigkeit** an
- ✓ Können die **Darmpassage beschleunigen**
- ✓ Sorgen für ein **langanhaltendes Sättigungsgefühl**

## PROTEINE

- ✓ Wichtig bei der **Erhaltung** und der **Zunahme von Muskelmasse**
- ✓ Tragen zur **Erhaltung normaler Knochen** bei
- ✓ Versorgen den Körper mit vielen **Aminosäuren** und **liefern Energie**

### UNSERE PRODUKTE:

- **TraubenVital** S. 8/9
- **Nutrakorn** S. 15
- **NutraVital** S. 22/23

### UNSERE PRODUKTE:

- **Haferkruste** S. 18/19
- **SP Müsli/Hafer Konzentrat** S. 20/21

### UNSERE PRODUKTE:

- **TraubenVital** S. 8/9
- **ProteinKruste** S. 14
- **Nutrakorn** S. 15
- **NutraVital** S. 22/23

### UNSERE PRODUKTE:

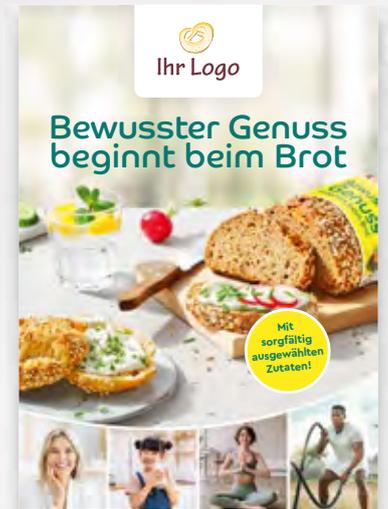
- **Panaktiv Brot** S. 7
- **ProteinKruste** S. 14

## Die Zutaten für Ihren Erfolg

### Von impulsstarken Werbemitteln profitieren

Über unser Bäcker-Werbeportal lassen sich ganz unkompliziert aufmerksamkeitsstarke, individualisierte Werbemittel für Ihre Bäckerei erstellen. Nutzen Sie z. B. auch unsere reichweitenstarken Social-Media-Vorlagen für Ihre Online-Kommunikation.

**Locken Sie so ganz einfach gesundheitsbewusste Stamm- und Neukunden an und steigern Sie die Kauffrequenz!**



Motivplakat



[www.baecker-werbeportal.de](http://www.baecker-werbeportal.de)  
Kostenlose Beratung: 0800 428 428 4



Couponkarte



Banderole



Social-Media-Vorlagen





Rezept-Nr. 02736

## Panaktiv Brot



Backzeit  
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Panaktiv Brot</b>	<b>4,500 kg</b>
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>	<b>0,720 kg</b>
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg

DEKOR	GEWICHT
Sonnenblumenkerne	0,400 kg
Kürbiskerne	0,200 kg
Sesam	0,200 kg
Roggenschrot Type 1800, fein	0,200 kg
<b>Gesamt</b>	<b>19,420 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teigstücke abwiegen, rundwirken. Oberfläche befeuchten, in Dekor wälzen und mit dem Dekor nach unten in Brotkörbchen einlegen.

Bei 3/4 Gare Brote drehen, dreimal sichelförmig einschneiden und ausreifen lassen. Mit guter Endgare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Min. Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	10 Min. langsam, 3–4 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27°C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	240°C (0°C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 200°C

Rezept-Nr. 02735

## Panaktiv Brötchen



Backzeit  
ca. 20 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	5,500 kg
<b>Panaktiv Brot</b>	<b>4,500 kg</b>
<b>Unser Ulmer Eismalz</b>	<b>0,350 kg</b>
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	6,400 kg

DEKOR	GEWICHT
Sonnenblumenkerne	0,400 kg
Kürbiskerne	0,200 kg
Sesam	0,200 kg
Roggenschrot Type 1800, fein	0,200 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,100 kg</b>

### HERSTELLUNG

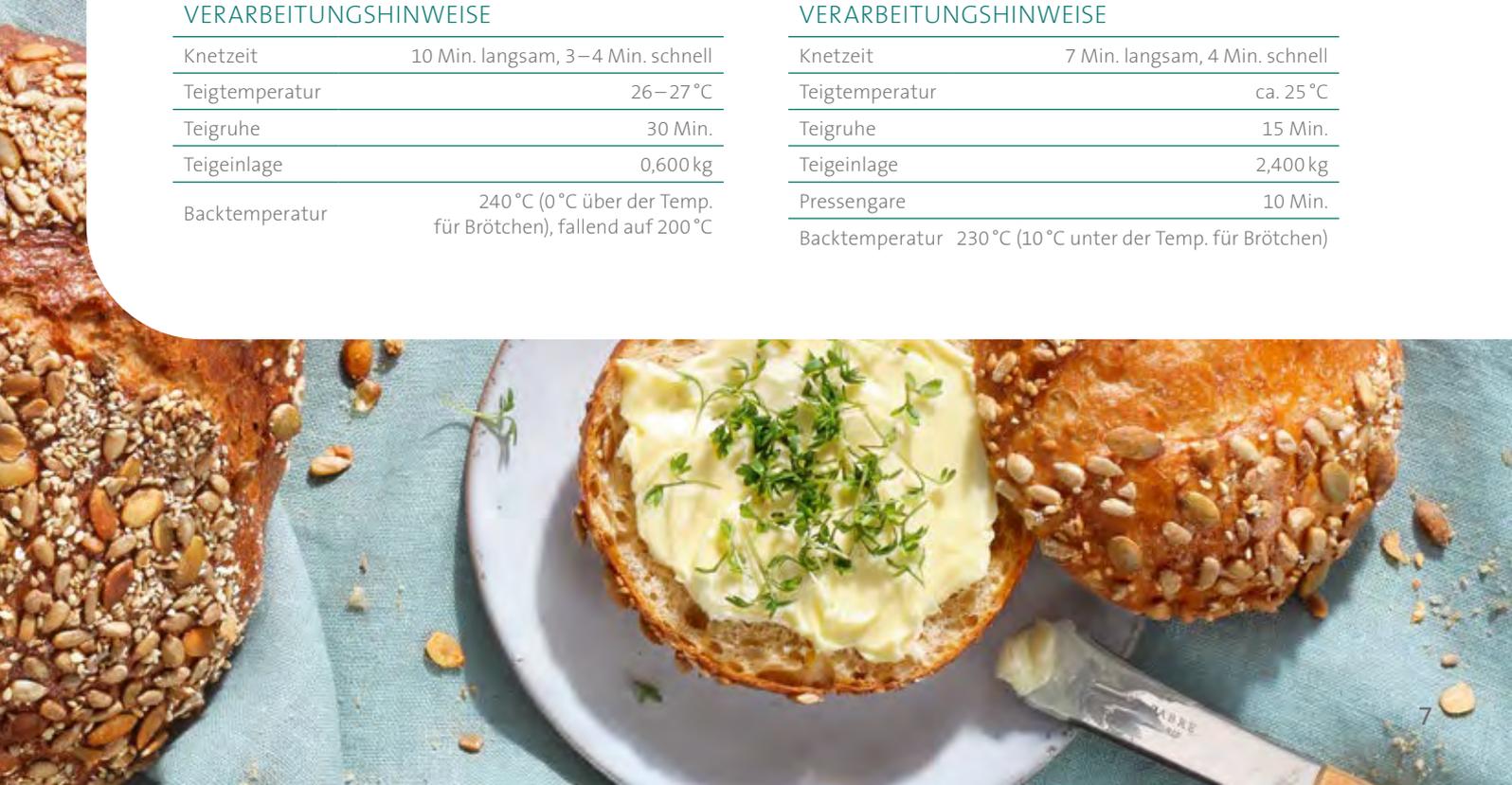
Teigstücke nur abpressen und mit der angefeuchteten Oberfläche in die Dekormischung drücken.

Auf Bleche setzen, leicht einschneiden und in den Gärunterbrecher einfahren.

Mit 3/4 Gare und Schwaden schieben. 5 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	7 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25°C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinlage	2,400 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	230°C (10°C unter der Temp. für Brötchen)



# TRAUBENVITAL



Ready für  
**Vollkorn-  
Gebäcke**





Rezept-Nr. 02748

## TraubenVital Brot



Backzeit  
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
<b>TraubenVital</b>	<b>4,000 kg</b>
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,500 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,500 kg

### DEKOR

Weizenmehl Type 550	0,500 kg
Sonnenblumenkerne	0,300 kg
<b>Gesamt</b>	<b>20,050 kg</b>

### HERSTELLUNG

Den Teig nach der Teigruhe zu Teiglingen von je 0,600 kg abwiegen und rundwirken. Nach kurzer Entspannung die Teiglinge zu länglichen Broten aufarbeiten. Brotkörbchen mit Weizenmehl austauben und Sonnenblumenkerne einstreuen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben einlegen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare die Brote auf Abziehapparate drehen und ährenförmig einschneiden (je 4 Schnitte auf jeder Seite). Die Brote im Schnitt noch 5 Min. ausgaren lassen und dann mit Schwaden schieben.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26°C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230°C (10°C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210°C

Rezept-Nr. 02750

## TraubenVital Brötchen



Backzeit  
ca. 22 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück: Stehzeit 60 Min.	
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
Wasser	0,500 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
<b>TraubenVital</b>	<b>4,000 kg</b>
<b>Olympial Glazial</b>	<b>0,300 kg</b>
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,000 kg

### DEKOR

Weizenmehl Type 550	0,500 kg
Weizenschrot Type 1700, mittel	0,500 kg
<b>Gesamt</b>	<b>20,100 kg</b>

### HERSTELLUNG

Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von je 2,400 kg abwiegen.

Nach der Pressengare die Ballen abpressen, die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Die Teiglinge auf Lochbleche absetzen und über Kreuz einschneiden.

Die Brötchen bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25°C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinlage	2,400 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	230°C (10°C unter der Temp. für Brötchen)

BALLASTSTOFFE

MAGNESIUM

CALCIUM

# DIE MAUS. DAS BROT.





Rezept-Nr. 02743

## Fit & Vital Brot



Backzeit  
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Die Maus. Das Brot.</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	2,500 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,300 kg
<b>DEKOR</b>	
Sesam	0,200 kg
Haferflocken	0,200 kg
Sonnenblumenkerne	0,100 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,000 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teigstücke zu 0,870 kg abwiegen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen.

Brote mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe einlegen oder auf Abziehapparate setzen.

Bei 3/4 Gare zweimal schräg einschneiden und Schnitte ausgaren lassen.

Mit normaler Endgare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Min. Zug ziehen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27–28 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Rezept-Nr. 02744

## Fit & Vital Brötchen



Backzeit  
ca. 22 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Die Maus. Das Brot.</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
<b>Ulmer Eismalz</b>	<b>0,400 kg</b>
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,500 kg
<b>DEKOR</b>	
Sesam	0,200 kg
Haferflocken	0,200 kg
Sonnenblumenkerne	0,100 kg
<b>Gesamt</b>	<b>17,700 kg</b>

### HERSTELLUNG

Pressen zu 2,400 kg abwiegen und rundwirken.

Die Teiglinge abpressen, rundwirken und länglich mit einem spitzen Ende aufarbeiten.

Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und auf Lochbleche absetzen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, ca. 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinlage	2,400 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C über der Temp. für Brötchen)





Rezept-Nr. 02742

## Cal-Vital Brot



Backzeit  
ca. 45 Min.

### ZUTATEN

### GEWICHT

Quellstück: Stehzeit ca. 30 Min.

<b>Cal Vital</b>	<b>5,000 kg</b>
Wasser	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>	<b>0,500 kg</b>
<b>allesgute Brotstabil</b>	<b>0,150 kg</b>
Speisesalz, jodiert	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,200 kg

### DEKOR

Sonnenblumenkerne	0,600 kg
Leinsaat	0,240 kg
Sesam	0,240 kg
Haferflocken	0,120 kg
<b>Gesamt</b>	<b>28,550 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teigstücke rund- und langformen, Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und betriebsüblich garen lassen.

Bei 3/4 Gare dreimal schräg einschneiden und Schnitte ausgaren lassen. Mit normaler Endgare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Min. Zug ziehen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Rezept-Nr. 02741

## Cal-Vital Krustis



Backzeit  
ca. 23 Min.

### ZUTATEN

### GEWICHT

Quellstück: Stehzeit ca. 30 Min.

<b>Cal Vital</b>	<b>5,000 kg</b>
Wasser	3,300 kg
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
<b>Unser Ulmer Eismalz</b>	<b>0,400 kg</b>
Speisesalz, jodiert	0,200 kg
Hefe	0,450 kg
Wasser	6,300 kg

### DEKOR

Sonnenblumenkerne	0,600 kg
Leinsaat	0,240 kg
Sesam	0,240 kg
Haferflocken	0,120 kg
<b>Gesamt</b>	<b>26,850 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teiglinge nur abpressen, je 2 Stück aufeinanderlegen und zu Krustis formen.

Den Schluss anfeuchten und in die Dekormischung drücken.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Brötchenteig
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	1,350 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)



# PROTEINKRUSTE / NUTRAKORN

Rezept-Nr. 01647

## Protein Kruste



Backzeit  
ca. 40 Min.

### ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
<b>ProteinKruste</b>	<b>6,000 kg</b>
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
<b>Gesamt</b>	<b>19,250 kg</b>

### HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und in Weizenmehl rundwirken.

Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.

Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und 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



**Bewusste  
Ernährung  
kann so  
lecker sein**

BALLASTSTOFFE

PROTEINE



BALLASTSTOFFE

VOLLKORN

Rezept-Nr. 02737

## Vollkorn-Walnuss-Brot



Backzeit  
ca. 50 Min.

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
<b>Nutrakorn</b>	<b>5,000 kg</b>
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,500 kg

Am Ende der Knetzeit kurz unterkneten:  
Walnusskerne, gehackt

1,000 kg

### DEKOR

Weizenvollkornmehl

0,500 kg

Gesamt

20,200 kg

### HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke von 0,700 kg abwägen, rundwirken und länglich formen.

Mit Wasser abstreichen und in Weizenvollkornmehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in kleine Kastenformen (16 × 10 cm) einlegen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Min. den Zug ziehen und nach weiteren 10 Min. den Zug schließen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	15 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,700 kg
Backtemperatur	240 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

# BERND DAS BROT





Rezept-Nr. 02745

## Dreikorn Vital Brot



Backzeit  
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Bernd das Brot</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,600 kg
<b>DEKOR</b>	
Haferflocken	0,300 kg
Sonnenblumenkerne	0,300 kg
Sesam	0,150 kg
Leinsaat	0,150 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,700 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teigstücke 0,600 kg abwiegen, rund- und langwirken.

Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und in Gärkörbchen einlegen.

Bei 3/4 Gare zweimal schräg einschneiden und Schnitte ausgaren lassen. Mit normaler Endgare und Schwaden schieben.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	25 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Rezept-Nr. 02746

## Dreikorn Vital Brötchen



Backzeit  
ca. 22 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Bernd das Brot</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
<b>Olympial Glazial</b>	<b>0,400 kg</b>
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
<b>DEKOR</b>	
Haferflocken	0,300 kg
Sonnenblumenkerne	0,300 kg
Sesam	0,150 kg
Leinsaat	0,150 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,600 kg</b>

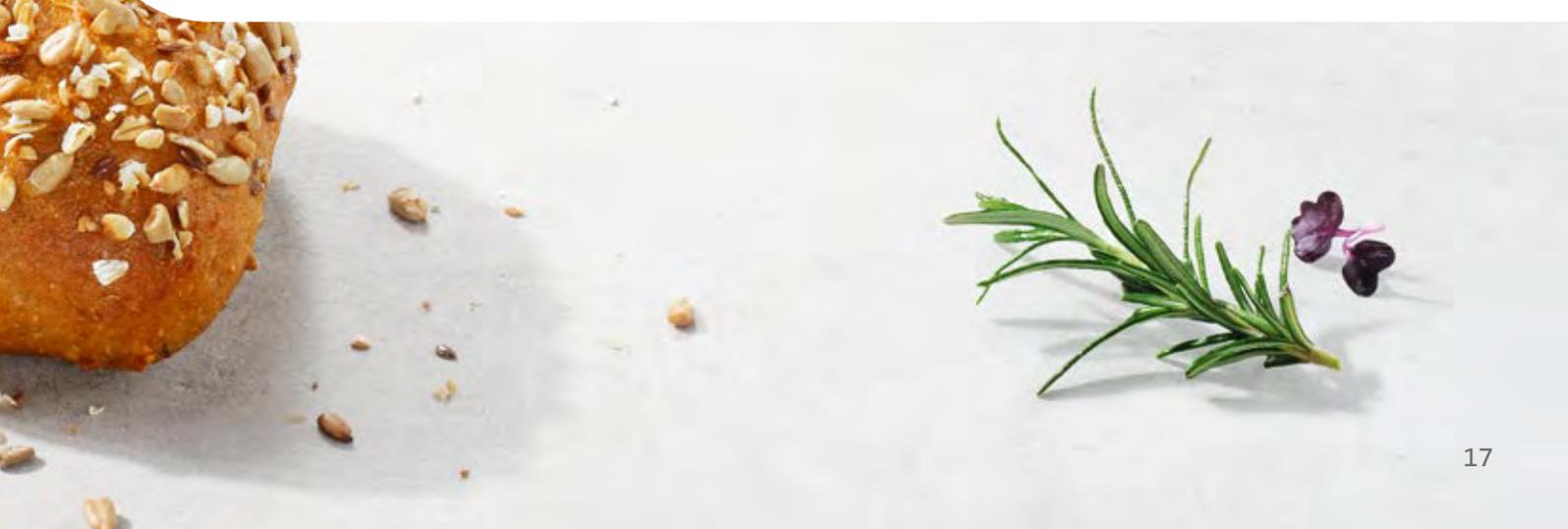
### HERSTELLUNG

Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und auf Lochbleche absetzen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	15 Min.
Teigeinlage	2,400 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C über der Temp. für Brötchen)



# HAFERKRUSTE





Rezept-Nr. 02731

## Hafer Kruste



Backzeit  
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Haferkruste</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
<b>Weißback Super</b>	<b>0,500 kg</b>
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
<b>DEKOR</b>	
Haferflocken, fein	0,800 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,550 kg</b>

### HERSTELLUNG

Die 0,300 kg Teigstücke rundwirken, kurz entspannen lassen und etwas langformen.

Teigoberfläche leicht anfeuchten und in Haferflocken wälzen. Mit dem Schluss nach unten paarweise auf Abziehapparate setzen.

Bei 3/4 Gare der Länge nach einschneiden und mit Schwaden schieben.

Nach ca. 2 Min. Zug ziehen. Nach weiteren 10 Min. wieder schließen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	2 × 0,300 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 02732

## Hafer Krustis



Backzeit  
ca. 20 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Haferkruste</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
<b>Olympial Glazial</b>	<b>0,200 kg</b>
Hefe	0,300 kg
Wasser	6,500 kg
<b>DEKOR</b>	
Haferflocken, fein	0,800 kg
<b>Gesamt</b>	<b>17,800 kg</b>

### HERSTELLUNG

Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Teiglinge etwas mehlen und kurz entspannen lassen.

Je 2 Teigstücke aufeinanderlegen, im Mehl flachdrücken, einrollen und dabei langstoßen.

Die Teigoberfläche auf der Wirkschlußseite anfeuchten und in Haferflocken wälzen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	15 Min.
Pressengewicht	1,200 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)



# SP MÜSLI / HAFER KONZENTRAT





Rezept-Nr. 02733

## Hafer-Mehrkorn Brot



Backzeit  
ca. 55 Min.

### ZUTATEN GEWICHT

Quellstück:	
Sonnenblumenkerne	0,500 kg
Leinsaat	0,500 kg
Wasser	1,500 kg

<b>SP Müsli / Hafer Konzentrat</b>	<b>4,000 kg</b>
Weizenmehl Type 550	2,500 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
Speisesalz	0,230 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 kg

<b>DEKOR</b>	
<b>Basisdekor hell</b>	<b>0,500 kg</b>
Haferflocken	0,250 kg
Sonnenblumenkerne	0,250 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,930 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teigstücke von 0,900 kg abwiegen, rund- und langwirken.

Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten in Kästen legen.

Der Länge nach tief (ca. 2 cm) einschneiden.

Bei voller Endgare mit Schwaden schieben. Nach ca. 4 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 02734

## Hafer-Müsli Riegel



Backzeit  
ca. 17 Min.

### ZUTATEN GEWICHT

Quellstück: Stehzeit mind. 60 Min.	
Cranberries, getrocknet	0,500 kg
Haselnüsse, grob gestoßen, geröstet	0,500 kg
Wasser	0,400 kg
zum Ende der Knetzeit kurz unterkneten	

Weizenmehl Type 550	6,000 kg
<b>SP Müsli / Hafer Konzentrat</b>	<b>4,000 kg</b>
<b>Weißback TopSoft</b>	<b>0,200 kg</b>
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,400 kg

<b>DEKOR</b>	
Haferflocken	0,400 kg
Haselnüsse, gehobelt	0,400 kg
<b>Gesamt</b>	<b>19,300 kg</b>

### HERSTELLUNG

Teig nach der Teigruhe zu Riegeln von ca. 0,100 kg formen.

Die Oberfläche befeuchten, die Teigstücke in die Dekormischung eindrücken und auf mit **Boeson Trennwax** besprühte Backbleche absetzen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, ca. 5 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,100 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)







Rezept-Nr. 02738

## Vollkorn-Weizenbrot



Backzeit  
ca. 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	6,700 kg
<b>Nutra Vital</b>	<b>3,300 kg</b>
<b>Weißback Super</b>	<b>0,500 kg</b>
<b>Diapan DuoFrisch</b>	<b>0,100 kg</b>
Speisesalz	0,140 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	7,400 kg

DEKOR	GEWICHT
Weizenschrot Type 1700, fein	0,800 kg
Gesamt	18,840 kg

### HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und etwas länglich formen. Die Oberfläche anfeuchten und in Weizenschrot wälzen.

Auf Abziehapparate setzen oder mit dem Schluss nach oben in Brotkörbchen einlegen.

Bei 3/4 Gare mehrmals einschneiden, einschieben und mit Schwaden backen. Kein Zug ziehen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 5 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Rezept-Nr. 02739

## Vollkorn-Brötchen



Backzeit  
ca. 25 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
<b>Nutra Vital</b>	<b>5,000 kg</b>
<b>Weißback TopSoft</b>	<b>0,300 kg</b>
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,450 kg
Wasser	10,400 kg

DEKOR	GEWICHT
Weizenvollkornmehl	1,000 kg
Gesamt	27,350 kg

### HERSTELLUNG

Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Teiglinge leicht anfeuchten, in feinem Weizenvollkornmehl wälzen und auf Backbleche absetzen.

Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Schwaden schieben und kräftig backen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	20 Min.
Pressengewicht	2,400 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 220 °C





## Unsere Produkte:

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
<b>Die Maus. Das Brot.</b> 	Backmischung (50%) zur Herstellung von Dreikornbrot mit Vollmilch und Calcium. Die Brote überzeugen durch ihre besondere Krumenoptik und langanhaltende Verzehrfresche. Das Produkt trägt das Alles-Gute-Label.	10088184	50%	25 kg Sack
<b>Cal-Vital</b> 	Backmischung (33%) mit edlem Sesamöl zur Herstellung Calcium- und Vitamin-E-haltiger Backwaren. Das Produkt mit Alles-Gute-Label eignet sich für die direkte Führung oder zum Unterkneten bei Nutzung des betriebseigenen Sauerteigs.	10085913	33%	25 kg Sack
<b>Bernd das Brot</b> 	Backmischung (50%) zur Herstellung von saftig-leckerem Dreikornbrot. Das vegane Produkt ist reich an Magnesium und Vitamin E, enthält wertvolle Weizenkeime und hochwertiges Malzextrakt.	10084415	50%	25 kg Sack
<b>Panaktiv Brot</b>  	Deklarationsfreundliche Backmischung (45%) ohne Teigsäuerung zur Herstellung leichter, eiweiß- und calciumangereicherter Dreikornbrote mit Sonnenblumenkernen, perfekt für ernährungsbewusste, aktive Menschen. Das Produkt ist vegan und trägt das Alles-Gute-Label.	10104852	45%	25 kg Sack
<b>ProteinKruste</b> 	Deklarationsfreundliche, vegane Backmischung (60%) für die Herstellung proteinreicher, ballaststoffreicher, kohlenhydratreduzierter Gebäcke mit rustikalem Charakter.	10240995	60%	20 kg Sack
<b>Haferkruste</b> 	Backmischung (50%) zur Herstellung von Haferbroten und -kleingebäcken mit saftig-zarter Krume, hohem Genusswert und einem großen Anteil an ernährungsphysiologisch wertvoller Haferkleie. Das vegane Produkt ist mit Sesamöl veredelt.	10095481	50%	25 kg Sack
<b>SP Müsli / Hafer Konzentrat</b> 	Vegane Backmischung (40%) zur Herstellung von Hafer-Mehrkorn-Ölsaatenbroten. Haferflocken, Hafervollkornmehl und Hafersauerteig geben den Gebäcken einen abgerundeten, aromatischen Geschmack.	10183809	40%	25 kg Sack
<b>Nutra Vital</b> 	Vegane Backmischung (33%) zur Herstellung von Vollkornkleingebäcken und Vollkornfeingebäcken verschiedenster Art.	10104175	33%	20 kg Sack
<b>Nutrakorn</b> 	Deklarationsfreundliche Backmischung (50%) mit jodiertem Speisesalz zur Herstellung individueller Vollkorn-Mehrkornspezialitäten. Das Produkt trägt das Alles-Gute-Label.	10104177	50%	25 kg Sack
<b>TraubenVital</b> 	Vormischung für Malz-Dreikornbrot mit Mineralstoffen und Traubenkernmehl.	10272816	40%	25 kg Sack

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