

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

# Laugenblicke

Leckere Vielfalt für Ihr Angebot



Auch als  
perfekter Snack  
für jede  
Tageszeit



## Ein echter Laugenschmaus für jeden Geschmack

Laugengebäcke gehören zu den **beliebtesten Backwaren der Deutschen** und bieten eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten für jeden Geschmack.

Als traditioneller Handwerksbäcker bietet sich Ihnen mit handwerklicher und individueller Laugenvielfalt in Premium-Qualität die Chance, sich von der Masse und standardisierter TK-Ware abzuheben.

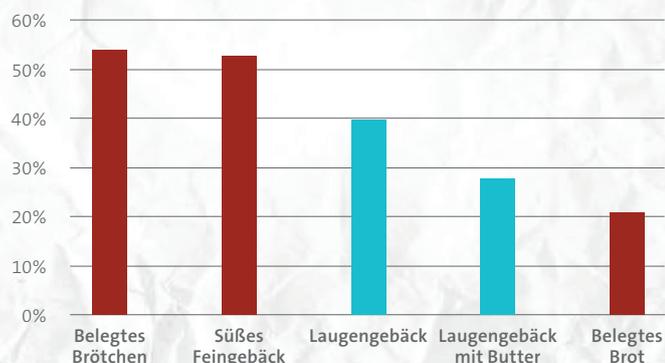
Begeistern Sie Ihre Kunden mit impulsstarken Gebäckideen, profitieren Sie von unseren wirksamen Werbemitteln und heben Sie Ihren Erfolg auf das nächste Level.



**27% des Gesamtumsatzes macht der Snackmarkt aus<sup>1</sup>**

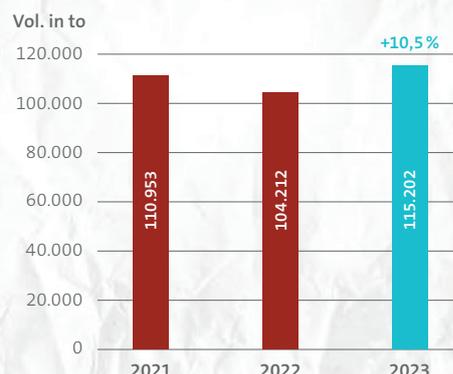
### Laugengebäcke sind unter den Top 3 der beliebtesten Bäcker-Snacks!

„Lieblingssnacks der Kunden beim Bäcker“



ABZ „Snack-Barometer 2020“

„Laugengebäcke verzeichnen in 2023 wieder ein starkes Wachstum!“



GfK – Gesellschaft für Konsumforschung



# Ulmer Spatz

## Das macht den Snack perfekt:

Ob warm oder kalt, üppig belegt oder einzigartig inszeniert: Verbraucher wünschen sich handliche und frisch zubereitete Snacks zu jeder Tages- und Jahreszeit!

Dabei bieten Laugengebäcke die perfekte Basis für kreative Snackideen – und mit abwechslungsreichen Belegvarianten ziehen Sie alle Blicke auf Ihr Angebot – **handlich, herzhaft, lecker!**



Einfach mit dem Service-Club-Ausstecher „Streifen“ herstellen



## THE WORLD OF BAKING

BY CSM INGREDIENTS

Wir haben unsere Kompetenz in Sachen Laugengebäcke für Sie zusammengefasst: Unsere informative Fachpublikation rund um Laugengebäcke beinhaltet praktische Tipps und Tricks sowie umfangreiches Fachwissen unserer Experten.

Das bietet Ihnen die ideale Grundlage für die Herstellung perfekter Backwaren von höchster, handwerklicher Qualität.



Jetzt scannen und zur Publikation gelangen



## Backen im Laden

Der aromatische Duft von frisch gebackenen Gebäcken ist einfach unwiderstehlich – er lockt Kunden in Ihre Filiale und verführt zum Kauf. Insbesondere Laugengebäcke werden bevorzugt warm gegessen, weshalb sich das Backen im Laden für Sie lohnt!

- **Himmlicher Duft:** lockt Kunden in die Filiale und steigert Impulskäufe
- **Frische Zubereitung:** frisch gebackene Backwaren sind besonders beliebt
- **Warmer Genuss:** klassische Laugengebäcke werden gern warm gegessen

## Die große Vielfalt der Laugengebäcke

Ob klassische Laugenbrezel, vielseitige Laugen-Ecken oder herzhaftes Laugensnacks: Profitieren Sie von der köstlichen Vielfalt in unvergleichlich handwerklicher Optik mit kastanienbrauner Kruste, saftiger Krume und knackiger Frische und grenzen Sie sich einfach und effektiv vom Discounter ab – da kann kein Kunde widerstehen.





Rezept-Nr.: 00687

## Funny Laugen-Finger

gelaugtes Weizenkleingebäck



Backzeit  
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Unser Ulmer Brezelmalz	0,400 kg
Meister Schmelz	0,300 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	4,800 kg
<b>DEKOR</b>	
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,600 kg
Brezelsalz	0,500 kg
Gesamt	17,050 kg

### HERSTELLUNG

Den Teig in gewünscht große Stücke teilen, auf eine Stärke von ca. 10 mm rollen und gut durchkühlen. Anschließend den Teig 5 mm stark ausrollen und in 10×10 cm große Stücke schneiden. Mit dem **Ausstecher „Streifen“** zwei Teigstücke gleichzeitig einschneiden, leicht anfeuchten und zu den gewünschten Fingerzeichen umlegen. Bei normaler Gare gut absteifen lassen. Belaugen, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche oder Abziehapparate legen und mit Brezelsalz bestreuen. Anschließend betriebsüblich backen.

### BACKTECHNIK

<b>Knetzeit:</b>	wie Brezelteig
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	5 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	220 °C (20 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Backzeit:</b>	ca. 12 Min.



Rezept-Nr.: 00501

## Gelaugte Käseschnecke

gelaugtes Weizenkleingebäck mit Käse



Backzeit  
ca. 20 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Unser Ulmer Brezelmalz	0,400 kg
Meister Schmelz	0,300 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,800 kg
<b>Zum Tourieren:</b>	
Ziehmarginare	je kg Teig 250 g
Homann Zieh-Platte	4,000 kg
<b>Füllung: Miteinander glattrühren</b>	
Emmentaler Schmelzkäse	4,000 kg
Vollmilch (3,5%)	2,000 kg
Gekörnte Brühe	0,020 kg
<b>Zum Aufstreuen auf die Füllung:</b>	
Emmentaler, gerieben	4,800 kg
min. 45 % Fett i. Tr.	
Gesamt	28,420 kg

### HERSTELLUNG

Den Teig in Stücke à 4,000 kg abwägen, auf ca. 60×40 cm vorrollen und im Kühlraum abgedeckt entspannen lassen. Nach der Ruhephase je 1,000 kg **Homann Zieh-Platte** in drei einfachen Touren einziehen. Die tourierten Teigstücke auf eine Breite von 60 cm und eine Stärke von 3,5 mm ausrollen, Füllung aufstreichen, geriebenen Emmentaler aufstreuen und aufrollen. Die Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden (Gewicht ca. 110 g) und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen. Bei knapp 3/4 Gare gut absteifen lassen, belaugen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen. Ohne Schwaden schieben und mit offenem Zug backen.

### BACKTECHNIK

<b>Knetzeit:</b>	intensiv kneten
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 25 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 Min.
<b>Teigeinlage:</b>	110 g
<b>Anbacktemperatur:</b>	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Ausbacktemperatur:</b>	220 °C (20 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Backzeit:</b>	20 Min.

# LAUGENBLICKE

Rezept-Nr.: 00887

## Black Pepper Laugenbrezel

gelaugtes Weizenkleingebäck mit pfeffrigem Dekor



Backzeit  
ca. 14 Min.

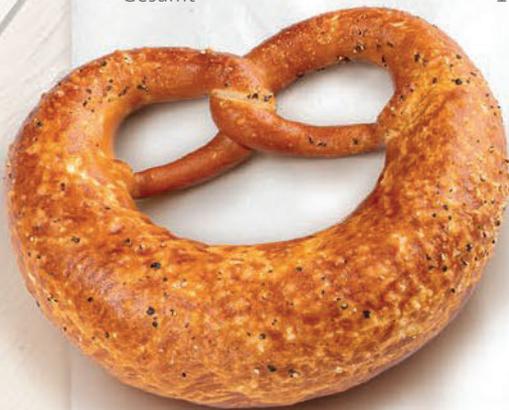
ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Ulmer Brezelmalz	0,400 kg
Meister Goldback	0,400 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,800 kg

DEKOR	GEWICHT
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,500 kg
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1,000 kg
Gesamt	17,600 kg

**HERSTELLUNG**  
Den Teig zu Pressen abwägen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezeln aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen und auf mit **Boeson-Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen und mit **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** bestreichen und betriebsüblich backen.

**Hinweis:** Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.

BACKTECHNIK	
Knetzeit:	wie Brezelteig
Teigtemperatur:	24–26 °C
Teigruhe:	5 Min.
Pressengewicht:	2,400 kg
Pressengare:	5 Min.
Backtemperatur:	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
Backzeit:	14 Min.



Rezept-Nr.: 02347

## Knuspriges Stangerl

pikantes Weizenkleingebäck, gelaugt



Backzeit  
ca. 18 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Unser Ulmer Brezelmalz	0,400 kg
Meister Schmelz	0,300 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,800 kg

Zum Tourieren:	
Ziehmarгарine	je kg Teig 250 g
Homann Zieh-Platte	4,000 kg
Gouda, gerieben 45 % Fett	3,000 kg
Schinken, roh gewürfelt	3,000 kg

DEKOR	GEWICHT
Sesam	0,350 kg
Gesamt	26,350 kg

**HERSTELLUNG**  
Den Teig in Stücke à 4,000 kg abwägen, auf ca. 60×40 cm vorrollen und im Kühlraum abgedeckt entspannen lassen. Nach der Ruhephase je 1,000 kg **Homann Zieh-Platte** in drei einfachen Touren einziehen. Zwischen den einzelnen Touren Käse und Schinken einstreuen und den Teig etwas entspannen lassen. Die tourierten Teigstücke auf eine Breite von 60 cm und eine Stärke von 3,5 mm ausrollen. Anschließend zu 3 Lagen falten, in Streifen schneiden und zu Stangen drehen. Bei knapp 3/4 Gare gut absteifen lassen, belaugen, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen und mit Sesam bestreuen. Ohne Schwaden schieben und mit offenem Zug backen.

BACKTECHNIK	
Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinlage:	100 g
Anbacktemperatur:	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
Ausbacktemperatur:	220 °C (20 °C u. der Temp. für Brötchen)
Backzeit:	18 Min.





Rezept-Nr.: 02636

## Laugensackstange mit Nürnberger Bratwurst

gelaugtes Weizenkleingebäck mit Nürnberger Bratwurst



Backzeit  
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Laugensangen	0,085 kg	Die belagte Stange auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Backbleche absetzen. Danach 2x schräg einschneiden, den gespreizten Schnitt mit Senfcreme füllen und den geriebenen Käse aufstreuen. Auf die beiden Senfcremestreifen jeweils eine Nürnberger Bratwurst auflegen. Die Laugensackstange mit geöffnetem Zug bei 230 °C ca. 12 Min. backen.
<b>Senfcreme: miteinander verrühren</b>		
Frischkäse	0,016 kg	
Senf, scharf	0,004 kg	
Gouda, gerieben, 45% Fett	0,015 kg	<b>Hinweis:</b> Bei Auslobung „Laugensackstange mit Nürnberger Bratwurst“ dürfen nur Nürnberger Bratwürste verwendet werden. <b>Empfehlung:</b> Im Verkauf kurz im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzen und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.
Nürnberger Rostbratwurst	0,045 kg	
<b>Nach dem Backen bzw. erhitzen aufstreuen:</b>		
Schnittlauch	0,002 kg	
Gesamt	0,167 kg	

### BACKTECHNIK

**Backtemperatur:** 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)  
**Backzeit:** ca. 12 Min.



Rezept-Nr.: 02635

## Laugen-Kringel

gelaugtes Weizenkleingebäck



Backzeit  
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	Den Teig sofort zu Pressen abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Kringel / Ringen aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen und in die Käse-Kürbiskern-Mischung drücken. Anschließend auf mit <b>Boeson-Backtrennpapier</b> belegte Backbleche oder Abziehapparate setzen und sofort backen.
<b>Unser Ulmer Brezelmalz</b>	<b>0,400 kg</b>	
<b>Meister Schmelz</b>	<b>0,400 kg</b>	
Speisesalz	0,200 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	5,000 kg	
<b>DEKOR</b>		<b>Dekorvarianten für nach dem Belaugen:</b> Brezelsalz oder Sesam oder <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,500 kg	
<b>Käse-Kürbiskern-Mischung:</b>		<b>BACKTECHNIK</b>
Gouda, gerieben 45% Fett	1,400 kg	
Kürbiskerne grob gem.	0,700 kg	
Gesamt	18,800 kg	
		<b>Knetzeit:</b> wie Brezelteig
		<b>Teigtemperatur:</b> ca. 24 °C
		<b>Teigruhe:</b> keine
		<b>Pressengewicht:</b> 2,550 kg
		<b>Pressengare:</b> ca. 10 Min.
		<b>Backtemperatur:</b> 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
		<b>Backzeit:</b> ca. 12 Min.



# LAUGENBLICKE

Rezept-Nr.: 02288

## Laugnbrezel bayrisch

Weizenkleingebäck, gelaugt



Backzeit  
ca. 14 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
<b>Unser Ulmer Brezelmalz</b>	<b>0,400 kg</b>
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,900 kg
<b>Gesamt</b>	<b>15,800 kg</b>

### HERSTELLUNG

Den Teig zu Pressen abwägen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezeln aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen. Mit Brezelsalz bestreuen und betriebsüblich backen.

### BACKTECHNIK

<b>Knetzeit:</b>	wie Brezelteig
<b>Teigtemperatur:</b>	24 °C – 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	5 Min.
<b>Pressengewicht:</b>	2,400 kg
<b>Pressengare:</b>	5 Min.
<b>Anbacktemperatur:</b>	240 °C (0 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Ausbacktemperatur:</b>	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Backzeit:</b>	14 Min.



Rezept-Nr.: 00500

## Gelaugtes Dinkelsprossenkissen

gelaugtes Dinkelkleingebäck mit Dinkelsprossen



Backzeit  
ca. 18 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Dinkelmehl Type 630	10,000 kg
<b>allesgute BesteDinkelsprossen</b>	<b>2,000 kg</b>
<b>Unser Ulmer Brezelmalz</b>	<b>0,400 kg</b>
<b>Meister Schmelz</b>	<b>0,300 kg</b>
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,600 kg
<b>Zum Tourieren:</b>	
Ziehmarginare	je kg Teig 250 g
<b>Homann Zieh-Platte</b>	<b>4,500 kg</b>
<b>DEKOR</b>	
Sesam	0,500 kg
<b>Gesamt</b>	<b>22,800 kg</b>

### HERSTELLUNG

Den Teig in Stücke à 4,000 kg abwägen, auf ca. 60 × 40 cm vorrollen und im Kühlhaus abgedeckt entspannen lassen. Nach der Ruhephase je 1,000 kg **Homann Zieh-Platte** in zwei einfachen Touren einziehen und nochmals kühl stellen. Nach dem Durchkühlen noch zwei weitere einfache Touren geben (insgesamt 4 einfache), den Teig ca. 12 mm stark ausrollen. Anschließend den Teig in Rechtecke von 11 × 5,5 cm schneiden und auf Gare stellen. Bei knapp 3/4 Gare gut absteifen lassen, belaugen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen. Teiglinge schräg einschneiden und mit Sesam bestreuen. Ohne Schwaden schieben und mit offenem Zug backen.

### BACKTECHNIK

<b>Knetzeit:</b>	5 Min. langsam, 3 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 25 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 Min.
<b>Teigeinlage:</b>	100 g
<b>Anbacktemperatur:</b>	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Ausbacktemperatur:</b>	210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)
<b>Backzeit:</b>	18 Min.



Rezept-Nr.: 02634

## Laugen Burger

gelaugtes Weizenkleingebäck



Backzeit  
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Meister Schmelz	0,800 kg
Zucker	0,400 kg
Olympial Brezelback CL	0,150 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,200 kg

DEKOR	GEWICHT
Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,500 kg
Brezelsalz	0,500 kg
Gesamt	18,150 kg

### HERSTELLUNG

Den Teig sofort zu Pressen abwägen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen und rundwirken. Die Teiglinge auf Dielen absetzen, etwas flachdrücken bzw. flachrollen und garen lassen. Bei 3/4 Gare gut absteifen lassen und belaugen. Auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen und mit etwas Sesam bestreuen.

### BACKTECHNIK

**Knetzeit:** intensiv kneten  
**Teigtemperatur:** ca. 25 °C  
**Teigruhe:** keine  
**Pressengewicht:** 2,700 kg  
**Pressengare:** ca. 15 Min.  
**Backtemperatur:** 220 °C (20 °C u. der Temp. für Brötchen)  
**Backzeit:** ca. 12 Min. Nach dem Backen 30 Min. abkühlen lassen und in Polybeutel verpacken.



Rezept-Nr.: 04718

## Laugen-Ecke

Weizenkleingebäck, gelaugt



Backzeit  
ca. 24 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Croissant Vario	2,500 kg
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Teig für Laugenecken	2,000 kg
Restteig / Rework	
Butter	1,000 kg
Gärcontroller	0,100 kg
Zucker	0,025 kg
Speisesalz	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Eiswasser	5,000 kg
<b>Zum Tourieren:</b>	
Grand Pâtissier Melange Plunder	3,000 kg
Gesamt	21,525 kg

### HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten. Den Teig in Stücke à 4,600 kg abwägen, auf ca. 60×40cm vorrollen und im Kühlhaus abgedeckt entspannen lassen. Nach der Ruhephase je 750 g **Grand Pâtissier Melange Plunder** in zwei einfachen Touren einziehen und nochmals kühl stellen. Nach dem Durchkühlen noch zwei weitere einfache Touren geben (insgesamt 4 einfache), den Teig 12 mm stark ausrollen und gut stippen. Anschließend den Teig auf eine Endstärke von 8 mm rollen, in Dreiecke von 12×11 cm (Höhe×Breite) schneiden und auf Gare stellen. Bei gewünschter Gare im Raum etwas abtrocknen und im Kühlhaus absteifen lassen. Nach dem Absteifen belaugen und sofort frosten. Bei längerer Lagerung unbedingt in entsprechende Beutel verpacken. Die gefrostenen Teiglinge auf mit **Boeson Backtrennpapier** vorbereitete Bleche absetzen, ca. 15 Min. antauen lassen und mit Schwaden abbacken. Mit geschlossenem Zug ausbacken.

**Fachlicher Tipp:** Zur Herstellung von Butter-Laugenecken wird die gleiche Menge Tourierbutter anstelle von **Grand Pâtissier Melange Plunder** eingesetzt.

### BACKTECHNIK

**Knetzeit:** im Spiralkneter, ca. 5 Min. mischen, ca. 1 Min. kneten  
**Teigtemperatur:** 18–24 °C  
**Teigeinlage:** 100 g  
**Backtemperatur:** 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)  
**Backzeit:** ca. 24 Min.

# LAUGENBLICKE

Rezept-Nr.: 02631

## Laugen-Bierstange

gelaugtes Weizenkleingebäck



Backzeit  
ca. 20 Min.

### ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Olympial Brezelback CL	0,150 kg
Meister Schmelz	0,100 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Bier	3,000 kg
Wasser, ca.	3,000 kg

### DEKOR

Brezellaug, gebrauchsfertig 1:10	0,400 kg
Brezelsalz	0,170 kg
Gesamt	17,320 kg

### HERSTELLUNG

Teigstücke locker rundstoßen und etwas langformen. Nach der Zwischengare die Teigstücke langrollen. Bei 3/4 Gare gut absteifen lassen, belaugen, auf mit **Boeson-Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen, einschneiden und mit Sesam oder Brezelsalz bestreuen. Ohne Schwaden schieben und mit offenem Zug backen.

**Tipp:** Anstatt Brezelsalz kann auch Sesam als Dekor verwendet werden.

### BACKTECHNIK

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigeinlage:	200 g
Zwischengare:	20 Min.
Backtemperatur:	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 20 Min.



Rezept-Nr.: 02310

## Laugenbrezel schwäbisch

Weizenkleingebäck, gelaugt



Backzeit  
ca. 14 Min.

### ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Unser Ulmer Brezelmalz	0,400 kg
Meister Goldback	0,400 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,800 kg
Gesamt	16,100 kg

### HERSTELLUNG

Den Teig zu Pressen abwägen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezeln aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche setzen und schneiden. Mit Brezelsalz bestreuen und betriebsüblich backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit:	wie Brezelteig
Teigtemperatur:	24 °C – 26 °C
Teigruhe:	5 Min.
Pressengare:	5 Min.
Pressengewicht:	2,400 kg
Backtemperatur:	230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)
Backzeit:	14 Min.



Rezept-Nr.: 02637

## Handwerkerbrezel

gelaugtes Weizenkleingebäck mit Ei und Schinken



Backzeit  
ca. 15 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Laugenbrezel schwäbische Art	0,100 kg	Die belaupte Brezel auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Backbleche absetzen. Danach mit <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> bestreichen. Den Käse in die Öffnungen der Brezel streuen. In die obere Öffnung der Brezel ein Ei schlagen und die Schinkenwürfel aufstreuen. Die Handwerkerbrezel mit geöffnetem Zug bei 230 °C ca. 15 Min. backen.
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>	<b>0,005 kg</b>	
Gouda, gerieben, 45 % Fett	0,010 kg	
Vollei	0,050 kg	
Schinken, roh gewürfelt	0,008 kg	
<b>Nach dem Backen bzw. erhitzen aufstreuen:</b>		
Frühlingszwiebeln	0,003 kg	<b>Empfehlung:</b> Im Verkauf kurz im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzen und mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.
Gesamt	0,176 kg	

### BACKTECHNIK

**Backtemperatur:** 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)  
**Backzeit:** ca. 15 Min.



Rezept-Nr.: 02632

## Gelaugtes Fladenbrot

gelaugtes Weizenbrot mit würzigem Dekor



Backzeit  
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	9,500 kg	Nach der Teigruhe den Teig in 350 g Stücke abwägen und rundwirken. Den Boden einer Wanne mit gebrauchsfertiger Lauge bedecken. Nach der Zwischengare die Teiglinge in die Wanne legen und aufarbeiten. Mit beiden Handkanten parallele Linien in den Teigling drücken. Anschließend den Teigling um 90 Grad drehen und weitere Linien formen. Es entsteht somit ein Gittermuster. Die Gebäcke werden auf mit <b>Boeson-Backtrennpapier</b> bestückte Abziehapparate gelegt. Die Teiglinge mit <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> bestreichen. Nach einer Endgare von ca. 15 Min. die Brote ohne Schwaden schieben. Den Zug geschlossen halten.
Maisgrieß, fein	0,500 kg	
<b>Meister Schmelz</b>	<b>0,300 kg</b>	
<b>Olympial Brezelback CL</b>	<b>0,150 kg</b>	
Speisesalz	0,220 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	7,200 kg	
<b>DEKOR</b>		
Brezellauge, gebrauchsfertig 1:10		<b>Fachlicher Tipp:</b> Als Dekor kann auch Schwarzkümmel oder eine Kombination mit Sesam verwendet werden.
<b>nach dem Belaugen einstreichen:</b>	0,400 kg	
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>	<b>0,500 kg</b>	
Gesamt	19,070 kg	

### BACKTECHNIK

**Knetzeit:** intensiv kneten  
**Teigtemperatur:** ca. 25 °C  
**Teigruhe:** 45 Min.  
**Teigeinlage:** 350 g  
**Zwischengare:** 30 Min.  
**Backtemperatur:** 260 °C (20 °C ü. der Temp. für Brötchen), fallend auf 240 °C  
**Backzeit:** 12 Min.



**Das Bäcker  
Werbeportal**

Entdecken Sie weitere  
Werbemittel unter:  
[www.baecker-werbeportal.de](http://www.baecker-werbeportal.de)

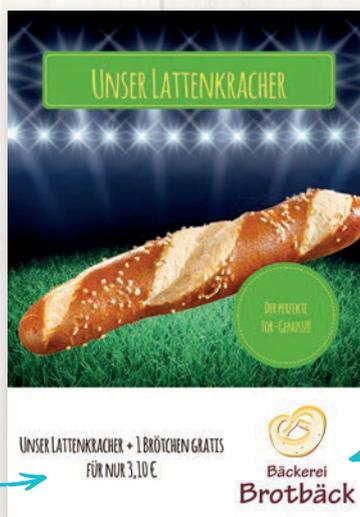
## Das Bäcker- Werbeportal

Viele unserer attraktiven Konzepte können Sie mit individualisierbaren Werbemitteln optimal unterstützen. Nutzen Sie auch unseren Baukasten und runden Sie Ihren Auftritt stimmig ab.

Überschrift anpassen

Hintergrund wählen

Aktions-  
beschreibung  
formulieren



Produkt aussuchen

Störer individualisieren

Eigenes Logo platzieren

## Service- Club

Jetzt praktische Hilfsmittel bestellen:  
Tel. 0421 3502 860 (freecall)  
[service-club@csmingredients.com](mailto:service-club@csmingredients.com)



**Ausstecher „Streifen“**  
Art.-Nr. 10228529  
ca. 10 x 10 cm, H 6,3 cm  
VE: 1 St.



**Brötchendrucker „Fußball“**  
Art.-Nr. 10084093  
ca. Ø 8 cm  
VE: 1 St.



**Snack-Tüte „Fußball“**  
Art.-Nr. 10164805  
ca. L 16 cm, B 8,2 cm, H 4,8 cm  
VE: 500 St.

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com)  
Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | [hotline.brot-broetchen@csmingredients.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmingredients.com)