Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

Alles Gute

SPROSSEN

VITALKRAFT FÜR BROT UND BRÖTCHEN

MEHR DRIN: URGETREIDE- UND DINKEL-SPROSSEN

unser Ulmer · olympial · MADRE FERMENTUM · DIAPAN · Erfolgs Konzepte · Ulmer Spatz

Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

NATÜRLICH EIN GENUSS:

Veredeln Sie Ihre Backwaren mit unseren wertvollen Alles Gute-Sprossen!

Mit den vielseitig verwendbaren Dinkelsprossen und den neuen Urgetreidesprossen machen Sie aus Broten, Baguettes und Kleingebäcken ganz einfach echte Kraftpakete für eine bewusste Ernährung. Als verarbeitungsfertige Pasten enthalten beide Produkte ganze Sprossen und eignen sich perfekt für die direkte Teigführung und die Unterknetmethode.

BACKWAREN MIT SPROSSEN

Bieten Sie Gebäcke mit dem gewissen Extra!

Alles Gute
Natürlich genießen
Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

Mehr Genuss durch mehr Geschmack: Sprossen haben ein positives Image bei vielen Verbrauchern und finden vielfältige Verwendung in der Küche. So bereichern sie u. a. Salate oder Gemüseauflagen. Sprossen bieten je nach Sorte unterschiedlichste Geschmackserlebnisse. Nutzen Sie die kleinen Kraftpakete jetzt auch in der Bäckerei und verleihen Sie Ihren Gebäcken einen einzigartigen Mehrwert.

- Gebäcke mit Sprossen bieten ein saftig-frisches Geschmackserlebnis.
- Werten Sie Brote, Baguettes oder Kleingebäcke mit der natürlichen Kraft der Sprossen auf.
- Unsere Sprossenprodukte erfüllen die hohen Alles Gute-Anforderungen für deklarationsfreundliche Produkte.

Sprossenkraft in zwei genussvollen Sorten:

Dinkel-SPROSSEN

WERTVOLLE DINKELSPROSSEN FÜR AROMATISCHE GEBÄCKE

Urgetreide-SPROSSEN

EMMER-, KHORASAN- UND BAULÄNDER-SPELZ-SPROSSEN FÜR INTENSIVEN GESCHMACK

Sprossen – die ursprünglichen Kraftpakete

Schon im alten Ägypten, in China und im Römischen Reich schrieb man keimendem Getreide besondere Kräfte zu. Heute liegen Sprossen bei gesundheitsbewussten Verbrauchern voll im Trend. Das keimende Getreidekorn wandelt Speicherstoffe in verfügbare Vitalstoffe um und gibt der so entstandenen Sprosse einen intensiveren Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe. Mit unseren aromatischen Dinkel- und Urgetreidesprossen steigern Sie den Charakter Ihrer Gebäcke auf natürliche Weise.

Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

GENUSSIDEEN MIT DINKELSPROSSEN

Der Wunsch der Verbraucher nach besonderen Geschmackserlebnissen ist hoch. Verleihen Sie Ihren Gebäcken einen Mehrwert an Genuss und hochwertigen Inhaltsstoffen mit unseren **allesgute BesteDinkelsprossen**. Bieten Sie Ihren Kunden einzigartig-aromatische Brote, Baguettes und Kleingebäcke, die durch ihren frischen, saftigen Charakter überzeugen.

- verarbeitungsfertige, ganze Dinkelsprossen in einem Dinkel-Sauerteig
- durch natürliche Konservierung ungeöffnet auch ohne Kühlung lagerfähig
- variabel dosierbar je nach gewünschter Geschmacksintensität

DINKELSPROSSEN BRÖTCHEN

Rezept-Nr: 02432

TEIGBEREITUNG

TEIG	
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
allesgute BesteDinkelsprossen	3,000 kg
Olympial Classic Malz CL	0,300 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,700 kg
Gesamtgewicht	19,600 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	25 – 26 °C
Knetzeit	4 Min. langsam / ca. 6 Min. schnell
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	2,400 g
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 220 °C
Backzeit	ca. 20 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe abwiegen und zu Pressen rundwirken. Nach der Pressengare betriebsüblich zur gewünschten Teiglingsform aufarbeiten. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben und bei offenem Zug ausbacken.

DINKELSPROSSEN BAGUETTE

Rezept-Nr: 02433

TEIGBEREITUNG

TEIG

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
allesgute BesteDinkelsprossen	3,000 kg
Optipain	0,200 kg
Speisesalz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,400 kg

DEKOR

Dinkelmehl Type 630	0,800 kg
Gesamtgewicht	20,120 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	24 – 25 °C
Knetzeit	4 Min. langsam / ca. 7 Min. schnell
Teigruhe	ca. 30 Min. / 10 Min. Zwischengare
Einwaage	0,350 kg
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit	ca. 30 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe abwiegen, Teigstücke locker vorlängen.
Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Baguettes aufarbeiten.
Bei 3/4 Gare Teiglinge mit Dinkelmehl absieben und mit einem wellenförmigen Schnitt einmal längs einschneiden.
Mit reichlich Schwaden schieben und bei offenem Zug ausbacken.

DINKELSPROSSEN BROT

Rezept-Nr: 01121

TEIGBEREITUNG

TEIG

Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
allesgute BesteDinkelsprossen	3,000 kg
Ulmer Quellmild „neu“	0,240 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,400 kg

DEKOR

Dinkelvollkornmehl	0,800 kg
Gesamtgewicht	21,040 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	27 – 28 °C
Knetzeit	5 Min. langsam / 4 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	0,900 kg
Backtemperatur	250 °C, fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 55 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in mit Dinkelvollkornmehl ausgestaubte Körbe legen. Bei halber Gare die Brote auf Abziehapparate setzen und mit einem wellenförmigen Schnitt einmal längs schneiden. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 4 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Erfolgs Konzepte

Urgetreide & Dinkel

JETZT NEU ENTDECKEN: URGETREIDESPROSSEN

Wir sind URGETREIDE

PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

Schon vor tausenden von Jahren wurden Urgetreide angebaut, gerieten im Laufe der Zeit jedoch in Vergessenheit und wurden von ertragreicheren Sorten abgelöst. Heute erfreuen sie sich aufgrund ihres besonderen Geschmacks und ihrer Unverfälschtheit wieder steigender Beliebtheit. Auch Sprossen liegen voll im Trend und bieten je nach Sorte unterschiedlichste Geschmackserlebnisse. Die neuen Urgetreidesprossen vereinen diese beiden Trends erfolgreich in einem neuen, exklusiven Produkt. Entdecken Sie unsere verarbeitungsfertige Paste und backen Sie für Ihre Kunden unvergleichlich aromatische Gebäcke. Neben dem hohen Anteil an ganzen Sprossen aus Urgetreide verleiht der Einsatz von Himbeerpüree Broten und Brötchen eine verführerisch frische und fruchtige Geschmacksnote.

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN REZEPTIDEEN BEGEISTERN!

- verarbeitungsfertige Paste mit ganzen Sprossen aus Emmer, Khorasan und Bauländer Spelz
- einzigartige Kombination aus Urgetreidesprossen, Einkornsauerteig und Himbeerpüree verleiht den Gebäcken ein besonderes Aroma
- Obenauf-Produkt mit flexibler Dosierung (20 – 40 %)
- durch natürliche Konservierung ungeöffnet auch ohne Kühlung lagerfähig
- flexibler Anwendungsbereich

URSPROSSEN KRUSTE

Rezept-Nr: 00806

TEIGBEREITUNG

TEIG

Dinkelmehl Type 630	7,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
allesgute Dinkelsauer plus	1,000 kg
Urgetreidesprossen	4,000 kg
Speisesalz	0,230 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,800 kg

DEKOR

Dinkelmehl Type 630	0,500 kg
Gesamtgewicht	21,280 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 °C
Knetzeit	7 Min. langsam / 1 Min. schnell
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	900 g
Backtemperatur	250 °C, fallend auf 200 °C
Backzeit	55 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, locker rundwirken und leicht langrollen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Der Schluss soll rustikal aufreißen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

URSPROSSEN WURZELBROT

Rezept-Nr: 00808

TEIGBEREITUNG

TEIG

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Pane d'oro	1,500 kg
Urgetreidesprossen	3,500 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,800 kg

DEKOR

Dinkelmehl Type 630	0,800 kg
Gesamtgewicht	20,790 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam / 10 Min. schnell
Teigruhe	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Einwaage	350 g
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 200 °C
Backzeit	ca. 35 Min.

HERSTELLUNG

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen der Wanne von alleine löst. Den Teig während der Teigruhe einmal „aufziehen". Nach der Teigruhe auf dem Arbeitstisch ausbreiten, mit Dinkelmehl bemehlen und in längliche Stücke teilen. Als Variante empfiehlt sich **Urgetreide Dekor** für die Oberfläche. Nun die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Abziehapparate absetzen. Nach einer kurzen Stückgare die Teiglinge mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

VARIANTE RUSTICO

Nach der Teigruhe die Wanne auf einem bemehlten Tisch entleeren und 600 g schwere Teigstücke (15 × 25 cm) abstechen. Die Teigstücke der Länge nach aufrollen, sodass ein Laib entsteht. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf **Boeson Backtrennpapier** absetzen. Bei 3/4 Gare die Brote mit Schluss nach oben drehen und mit Schwaden schieben. Alternativ: Anstelle des Drehens, die Oberfläche 1 × schräg einschneiden.

URSPROSSEN DOPPELWECK

Rezept-Nr: 00807

TEIGBEREITUNG

TEIG

allesgute anno Krüstchen	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Urgetreidesprossen	2,500 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,400 kg

DEKOR

Urgetreide Dekor	0,800 kg
Gesamtgewicht	18,200 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	4 Min. langsam / ca. 5 Min. schnell
Teigruhe	15 Min.
Pressengewicht	1,800 kg
Pressgare	15 Min.
Anbacktemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit	20 Min.

HERSTELLUNG

Pressen abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare teilen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in **Urgetreide Dekor** wälzen. Zwei Teiglinge als Doppelweck auf Abziehapparate oder Backbleche absetzen. Bei normaler Gare mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

STEIGERN SIE IHREN UMSATZ

Wecken Sie mit individuellen Werbemitteln bei Ihren Kunden die Lust auf authentischen Genuss! Umfangreiche und aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien für die Vermarktung Ihrer Sprossen-Kreationen warten bereits auf Sie. Einladende Produktdarstellungen sprechen Ihre Kunden als attraktive Hingucker an und steigern das Verlangen nach wertvollen Backwaren.

Das Bäcker Werbeportal

Individuelle Werbemittel erhalten Sie unter:
www.baecker-werbeportal.de

Beispiel: Verteilkarte, 210 × 105 mm

Beispiel: Plakate DIN A1

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

70154-10-0518

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®