

Pane rustic

HERRLICH
KNUSPRIG,
EINFACH
KÖSTLICH

Die Mischung macht's: echter, authentischer Brotgenuss

Qualitätsbewusste Verbraucher schätzen Produkte mit handwerklich-traditionellem Charakter.

Pane rustic ist für Sie als ambitionierten Handwerksbäcker genau das richtige Konzentrat, mit dem Sie für anspruchsvolle Konsumenten authentische, rustikale Brotspezialitäten in guter tessiner Tradition backen. Da schmeckt man mit jedem Bissen die mediterrane Seele des südlichsten Schweizer Kantons! Überzeugen Sie Ihre Kunden mit einem variantenreichen Sortiment an dunklen Broten und Kleingebäcken und zeigen Sie, dass Sie unvergleichliche Geschmackserlebnisse jenseits der heute üblichen Standards anbieten können.

Qualität und Vielfalt

Pane rustic ist das perfekte Produkt, um dunkle Brot- und Kleingebäckspezialitäten mit rustikal-markanter Kruste und saftig-glasiger Krume herzustellen. Mit seiner hochwertigen Rezeptur, die unter anderem Weizen- und Hafervollkornmehl enthält, eignet sich das Konzentrat für vielfältige Anwendungen. Mit **Pane rustic** ist bereits nach einer kurzen Teigführung ein Gebäckergebnis möglich, wie es sonst nur bei Führungen über Nacht erzielt wird.

Pane rustic

Dunkler Brotgenuss in
bester tessiner Tradition




Die tessiner Art zu genießen

Pane rustic, ein authentisches Stück tessiner Lebensart, überzeugt selbst anspruchsvollste Genießer. Nutzen Sie die Vorteile des Konzentrats: Grenzen Sie sich von Ihren Wettbewerbern ab und setzen Sie mit unverwechselbaren Produkten herausragende Impulse in Ihrem Sortiment!

Vorteile, die überzeugen – **Pane rustic**:

- bietet eine Vielzahl an Rezeptvariationen für ein abwechslungsreiches Angebot rustikaler dunkler Brote und Kleingebäcke.
- steht für dunkle Gebäcke mit einzigartigem Geschmack, saftig-glasiger Krume und knusprig-markanter Kruste.
- profiliert Sie als traditionsbewussten Handwerksbäcker mit hochwertigen, authentischen Gebäcken.
- ist sicher in der Anwendung und Verarbeitung.
- ist niedrig zu dosieren – nur 10–20 %.
- ist für die kurze direkte Führung, sowie für die Führung über Nacht geeignet.
- erfüllt die hohen Qualitätsmaßstäbe der „AllesGute“-Richtlinien: Mit diesem Produkt erzeugen Sie ganz natürlich erstklassige, deklarationsfreundliche Backwaren.



Übrigens: Pane d'oro –
die Backmischung für helle,
rustikale Spezialitäten – bringt die gleichen
Vorteile mit sich und erweitert Ihr
Sortiment um dunkle Variationen der
urigen Brote und Gebäcke.

Wurzelbrot

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 18,040 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550 8,500 kg

Pane rustic 1,500 kg

Speisesalz 0,240 kg

Hefe 0,200 kg

Wasser, ca. 7,600 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur ca. 25 °C

Knetzeit 6 Min. langsam, 10 Min. schnell

Teigruhe/Pressengare 3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum

Einwaage 350 g

Backtemperatur 250 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.

Backzeit 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 Roggenmehl bemehlen und in längliche Stücke teilen. 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.



Rezept-Nr. 00479

Bürlikröstchen

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 17,490 kg

Quellstück:

Stehzeit 90 Minuten

Weizenschrot Type 1700, mittel 1,500 kg

Wasser 2,300 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550 7,500 kg

Pane rustic 1,000 kg

Olympial Classic Malz CL 0,100 kg

Hefe 0,250 kg

Speisesalz 0,240 kg

Wasser, ca. 4,100 kg

Dekor:

Weizenschrot Type 1700, fein 0,250 kg

Hartweizengrieß 0,250 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur ca. 26 °C

Knetzeit 3 Min. langsam, 7 Min. schnell

Teigruhe/Pressengare 10 Minuten / 15 Minuten

Pressengewicht 2,400 g

Backtemperatur 230 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.

Backzeit 23 Min.

Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen abwägen und betriebsüblich zu eckigen Brötchen aufarbeiten.



Wurzelbrot Rustico

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 21,340 kg

Quellstück:

Stehzeit	2 Stunden
Sonnenblumenkerne	0,700 kg
Sesam	0,350 kg
Leinsaat	0,350 kg
Wasser, ca. 50°C	1,000 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Pane rustic	1,500 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,000 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne	0,500 kg
Sesam	0,500 kg
Leinsaat	0,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigruhe/Pressengare	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Einwaage	350 g
Backtemperatur	250°C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	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 den Arbeitstisch mit der Dekormischung bestreuen und den Teig darauf ausbreiten. Die Oberseite ebenfalls mit der Dekormischung bestreuen und den Teig in längliche Stücke teilen. 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.



Rezept-Nr. 00478

Landbrot „Tessiner Art“

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 17,580 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550	5,500 kg
Weizenmehl Type 1050	2,000 kg
Grundsauer TA 160	1,600 kg
Pane rustic	1,500 kg
Speisesalz	0,230 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,600 kg

Herstellung:

Mit allen Zutaten einen Teig bereiten. Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen der Wanne von alleine löst. Nach der Teigruhe den Teig auf dem Arbeitstisch ausbreiten, mit Weizenmehl bemehlen und in quadratische Stücke von 500 g teilen. Nun die Teigstücke an einem Ende bis zur Mitte einschneiden und die Spitzen über Kreuz bis zum anderen Ende legen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, ca. 5 Min. schnell
Teigruhe/Pressengare	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Einwaage	500 g
Backtemperatur	260 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	45 Min.



Genuss & Tradition – verführerisch inszeniert

Aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien für die Vermarktung Ihrer **Pane rustic**-Kreationen stehen für Sie bereit! Ansprechende Produktdarstellungen ziehen die Blicke Ihrer Kunden auf sich und wecken Lust auf rustikalen tessiner Brotgenuss.

Verführen Sie Ihre Kunden mit Plakaten und Deckenhängern,
welche die unwiderstehliche tessiner Genusswelt in Ihre Bäckerei bringen.

Gestalten Sie Ihre individuellen Werbemittel: www.baecker-werbeportal.de



Plakate DIN A1/A2/A3



Deckenhänger DIN A3

70097-7.5-0415

Der Garant für meinen Erfolg



Ulmer Spatz

Ulmer Spatz ist eine Marke der CSM Deutschland GmbH · Mainzer Straße 152-160 · 55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall) · hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com · www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de