Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

BERGKRUSTEN

MIT ALTEN TIROLER LANDSORTEN.

Neue Impulse für langfristigen Erfolg!

Alles Gute

ALTE LANDSORTEN

ALTE LANDSORTEN

VIELFÄLTIG GENIESSEN

Die hohe Verbrauchernachfrage nach den Gebäckspezialitäten von Alte Landsorten zeigt, dass die Kombination aus authentischen Geschmackserlebnissen und spannendem, nachvollziehbarem Produkthintergrund sehr gut angenommen wird und Konsumenten direkt Appetit auf mehr macht.

Mit den folgenden vier Rezepten, die das besondere Geschmacksprofil der alten Getreidesorten abwechslungsreich unterstreichen, sorgen Sie für die gewünschte Vielfalt – und bieten Ihren Kunden gleichzeitig frische Kaufimpulse.

So verstärken Sie nicht nur Ihr Alte Landsorten-Sortiment, sondern leisten auch weiterhin einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität!

UNSERE PRODUKTVORTEILE

- Ermöglicht die drei Tiroler Getreidesorten ganz unterschiedlich zu interpretieren
- Bietet vielfältige, authentische Geschmackserlebnisse
- Bringt Abwechslung in Ihr Sortiment
- Erfüllt die AllesGute-Regeln (Clean Label)

Köstliche Premium-Vielfalt

Ulmer Spatz

TIROLER LANDSORTEN AUS ÖSTERREICH

ECHTER TIROLER HOCHGENUSS:

MOUNTAIN GRAINS

Lange Zeit hat die Bergwelt Tirols drei ganz besondere regionale Getreidesorten beheimatet – St. Johanner Weizen, Tiroler Roggen und Fisser Imperial Gerste.

Ob als Wurzel, Weckerl, Vinschgauer oder Baguette... ob mit Walnussöl, Kürbiskernen, Sauerteig oder Roggenmehl – die unverwechselbare Tiroler Note entfaltet sich perfekt in neuer Begleitung und wird Ihre Kunden auch in Zukunft begeistern.

ST. JOHANNER WEIZEN

Ein sehr aromatischer Winterweizen, der ursprünglich aus St. Johann, einem kleinen Ort in Tirol, stammt.

TIROLER ROGGEN

Ein geschmacklich interessanter Sommerroggen, der den Gebäcken ein süßlich-erdiges Aroma verleiht.

FISSER IMPERIAL GERSTE

Eine ganz besondere Gerstenart, die aromatisch-nussige Noten addiert.

Kernig, mild nussig

Rezept-Nr. 01661

BERGKRUSTEN WURZEL

Backzeit 35 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Mountain Grains	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Olympial Classic Malz CL	**0,300 kg**
Walnussöl, geröstet	0,300 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 kg
Nach der Knetzeit unterkneten:	
Walnusskernbruch	2,000 kg
DEKOR	
Weizenmehl Type 550	0,400 kg
Hartweizengrieß	0,400 kg
Gesamt	21,840 kg

HERSTELLUNG

Den Teig nach dem Kneten 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 Teig auf einen mit Weizenmehl bestaubten Arbeitstisch stürzen. Gewünschte Teigstücke abstechen, zu Wurzeln aufdrehen und auf Abziehapparate setzen. Nach kurzer Zwischengare mit Schwaden schieben und nach halber Backzeit den Zug ziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhezeit	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Teigeinlage	0,350 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen) fallend auf 200 °C

Ulmer Spatz

Rezept-Nr. 01662

BERGKRUSTEN WECKERL

Backzeit 24 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Mountain Grains	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Kürbiskerne	0,800 kg
Olympial Classic Malz CL	**0,300 kg**
Steirisches Kürbiskernöl	0,250 kg
Speisesalz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,300 kg
DEKOR	
Sesam	0,400 kg
Kürbiskerne grob gern.	0,400 kg
Gesamt	18,970 kg

HERSTELLUNG

Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3,000 kg abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen und rundwirken. Die Teiglinge länglich formen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen. Die Oberfläche anfeuchten, in Dekor wälzen und auf Lochbleche absetzen. Bei guter Gare einmal schräg einschneiden und mit Schwaden schieben.
2 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Brötchen kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhezeit	5 Min.
Pressengewicht	3,000 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Aromatisch, nussig

Rezept-Nr. 01663

BERGKRUSTEN VINSCHGAUER

Backzeit
28 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Mountain Grains	**5,000 kg**
Roggenmehl Type 1150	4,600 kg
Diamalt Sauerteig „neu“	**0,400 kg**
Brotklee, gemahlen	0,025 kg
Fenchel	0,025 kg
Kümmel, gemahlen	0,025 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,200 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamt	19,515 kg

HERSTELLUNG

Mit allen Zutaten einen weichen Teig bereiten.
Teiglinge von 150 g abwiegen und zu runden Teigstücken formen. Boden und Oberfläche der Teigstücke gut mehlig halten und auf Abziehapparate setzen. Teigstücke sollen während der Stückgare breitlaufen.
Mit voller Gare und Schwaden schieben. Nach ca. 2 Min. Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	10 Min. langsam
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhezeit	30 Min.
Teigeinlage	0,150 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

Aromatisch, würzig

Ulmer Spatz

Mild, leicht, aromatisch

Rezept-Nr. 01664

BERGKRUSTEN BAGUETTE

Backzeit 30 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Mountain Grains	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Olympial Classic Malz CL	**0,300 kg**
Speisesalz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamt	18,720 kg

HERSTELLUNG

Nach der Zwischengare zu kurzen, spitz zulaufenden Baguettes aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenmehl wälzen.
Bei 3/4 Gare die Teiglinge 2 x schräg einschneiden und mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhezeit	20 Min.
Teigeinlage	0,350 kg
Zwischengare	30 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

GROSSEN APPETIT

AUF VIELFALT MACHEN!

Mit der attraktiven Verkaufsunterstützung leiten Sie Ihre Kunden direkt zu Ihrem Alte Landsorten-Angebot: Die Couponkarte kündigt an und lockt mit attraktiven Angeboten. Das Plakat macht neugierig auf mehr. Die Schautafel liefert interessante Hintergrundinformationen. Der Probierteller lädt zum Probieren ein und die Gebäckmarkierung hilft Ihren Kunden die Spezialitäten in Ihrem Sortiment zu finden.

Das Bäcker Werbeportal

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.baecker-werbeportal.de

Couponkarten
individualisierbar,
verschiedene Motive,
10,5 × 21,0 cm

Plakat
individualisierbar,
VS: DIN A1 | RS:
1 × DIN A2 / 2 × DIN A3

Plakat VS: DIN A1 |
RS: 1 × DIN A2 / 2 × DIN A3

Gebäckmarkierung
6 × 7,5 cm

Schautafel
DIN A4

Probierteller
21,0 × 15,2 cm

UNSER PRODUKT

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Mountain Grains	Backmischung für rustikale Mehrkorngebäcke mit alten Tiroler Landsorten – angebaut in Österreich.	01918.9	50 %	25 kg Sack

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

70186-10-0420

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

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®