

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



Ulmer Spatz

So wird
gegrillt!



FEURIGE GEBÄCKE
FÜR HEISSE UMSATZCHANCEN

BBQ PROMOTION

NUTZEN SIE DEN MEGA-TREND GRILLEN FÜR SICH

Bald startet wieder die allseits beliebte Grillsaison. Baguette, Fladen & Co. dürfen dabei auf keinen Fall fehlen! Besonders als Bäcker können Sie deshalb von der angesagten Grillzeit profitieren:

1. DAS SOMMER-HIGHLIGHT:

Mehr als die Hälfte der Deutschen grillt im Sommer regelmäßig.

2. IMMER ANGESAGTER:

Der Trend geht zum Ganzjahres-Grillen.

3. HEISS BEGEHRT:

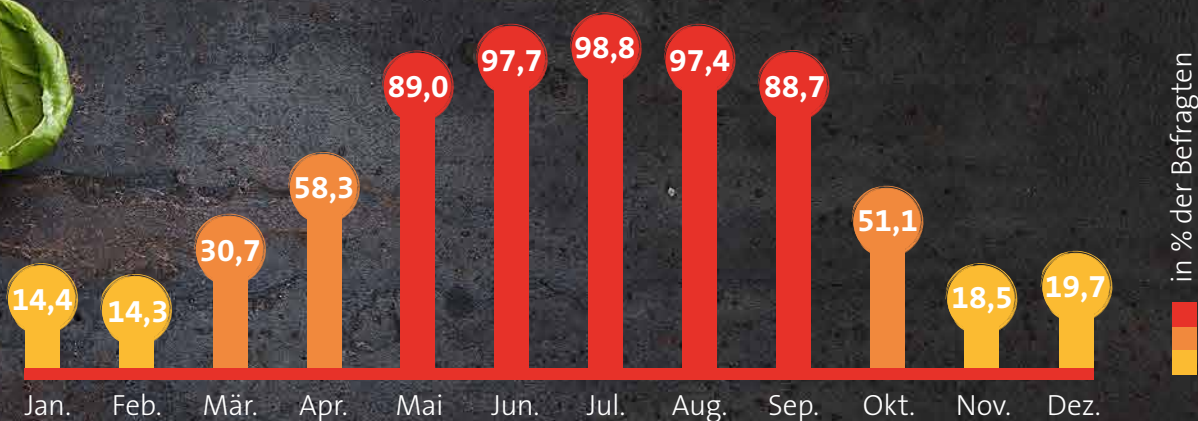
70 % besitzen einen Grill, jeder Dritte dazu ein zweites Modell.

4. TOP BEILAGE:

Für die meisten Menschen gehören Baguette, Ciabatta & Co. zum perfekten Grillen dazu.



ERFOLGVERSPRECHENDES GRILL-POTENZIAL



Die absoluten Grill-Spitzenmonate: Mai bis September. Über 50 % der Deutschen grillen aber auch in den kälteren Monaten wie April und Oktober!



GRILL-ZEIT IST UMSATZZEIT

Nutzen Sie den Mega-Trend Grillen für sich und sichern Sie sich heiße Umsätze:

- **Großer Variantenreichtum** durch herzhaftere Dekorpasten & ausgewählte Zutaten
- **Hochqualitative Grundteige** für ein perfekt kombiniertes Grillgebäck
- Einzigartiger Genuss bei **hohem Verbraucherinteresse**

Sorgen Sie mit unserer unvergleichlichen Grillgebäckvielfalt für herzhaft-köstliche Highlights, die sich für Sie auszahlen!



STEIGERN SIE DAS KUNDENINTERESSE!

Mit dem Bäcker-Werbeportal haben Sie die Möglichkeit, schnell und einfach **individualisierte Couponkarten** zu erstellen.

Im Handumdrehen können Sie diese mit Ihrem **eigenem Logo** und **attraktiven Aktionen** versehen. So erreichen Sie Ihre Kunden und profitieren von **erhöhter Reichweite**, steigendem Kundeninteresse und **maximalem Umsatz**.



BBQ PROMOTION

Rezept-Nr. 00848

BBQ-COUNTRY-BAGUETTE



Backzeit

ZUTATEN

Weizenmehl Type 550
Rustikal Classic
Speiseöl: Raps
Hefe
Wasser

GEWICHT

8,000 kg
2,000 kg
0,500 kg
0,300 kg
ca. 6,800 kg

HERSTELLUNG

Nach 30 Minuten Teigruhe den Teig abwägen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Mini-Baguettes aufarbeiten, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen und mit **Country Paste** einstreichen.

DEKOR

Country Paste

1,000 kg

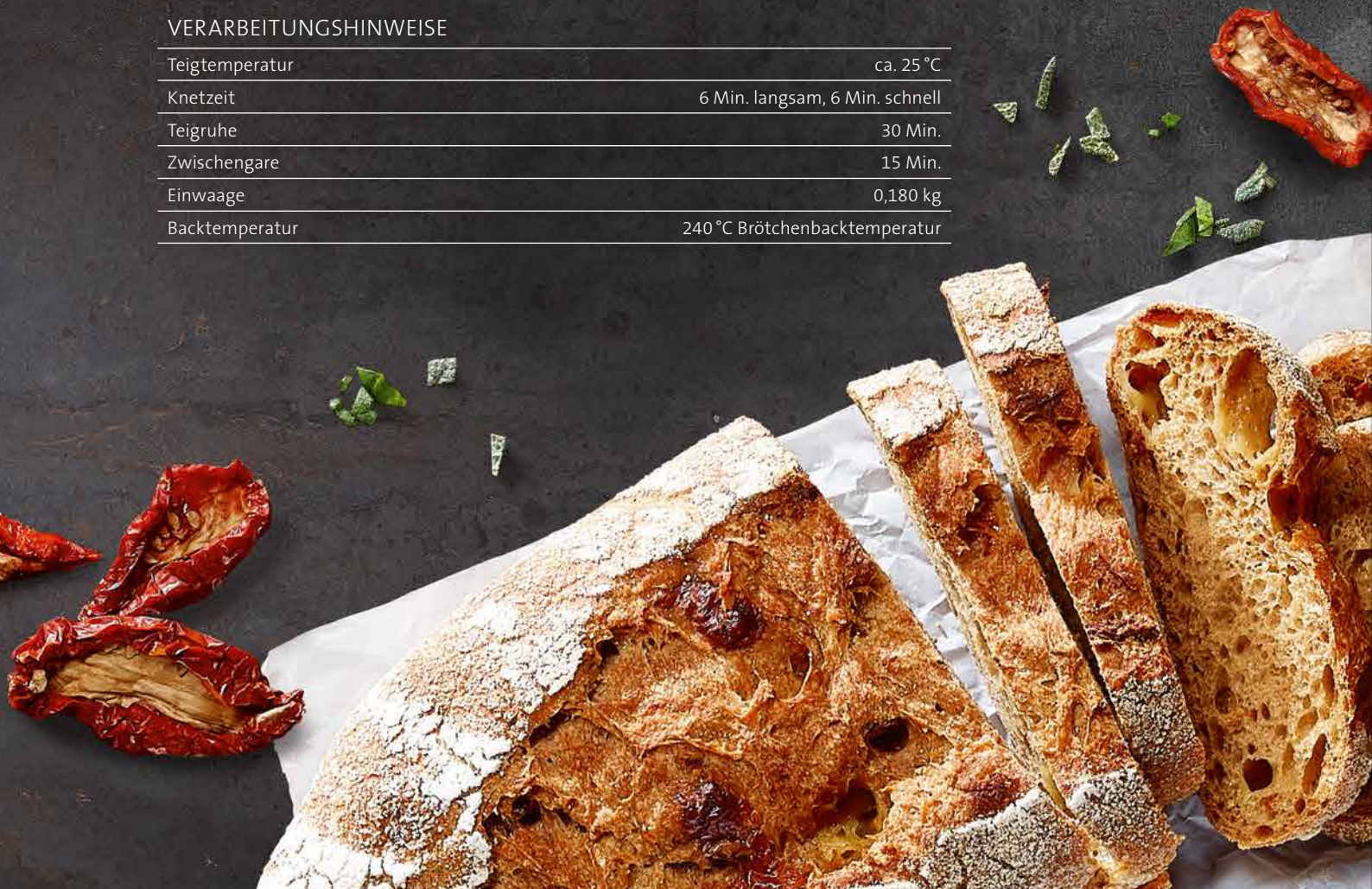
Bei normaler Gare mit wenig Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Gesamt

18,600 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Zwischengare	15 Min.
Einwaage	0,180 kg
Backtemperatur	240 °C Brötchenbacktemperatur





Rezept-Nr. 00847

FEURIGE BBQ-FLADEN



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	8,000 kg	Teigstücke ohne Teigruhe direkt abwiegen und rundwirken. Nach 45 Minuten Zwischengare zu Fladen von ca. 16 cm Durchmesser formen. Auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche absetzen und mit der Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste bestreichen.
Pane Luciane	2,000 kg	
Speiseöl: Raps	0,500 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser	ca. 6,800 kg	
DEKOR		
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1,000 kg	Bei voller Gare mit Schwaden backen.
Gesamt	18,600 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Zwischengare	45 Min.
Einwaage	0,180 kg
Backtemperatur	240°C Anbacktemp., 240°C Ausbacktemp.



Fruchtiger,
mediterraner
Geschmack

Rezept-Nr. 00854

KÄSE-TOMATEN-GRILLER



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Das Urige	5,000 kg	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten, glatten Teig verarbeiten. Gouda und Tomaten kurz unterkneten. Den Teig nach der Teigruhe zu Stücken von 0,300 kg abwiegen und zu länglichen kleinen Broten formen. Die Oberfläche anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Die Brote auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Abziehapparate absetzen und garen lassen.
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser	ca. 8,000 kg	
ZUM ENDE DER KNETZEIT KURZ UNTERKNETEN		
Gouda, gewürfelt	1,800 kg	Bei guter Gare mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Tomaten getrocknet, in Sonnenblumenöl	1,200 kg	
DEKOR		
Hartweizengrieß	0,500 kg	
Gesamt	21,700 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	7 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigruhe	180 Min.
Einwaage	0,300 kg
Backtemperatur	220°C Anbacktemp., 200°C Ausbacktemp.



BBQ PROMOTION

Rezept-Nr. 00846

FEURIGE BBQ-PEITSCHEN

ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Gold Ciaguetta	1,000 kg
Meister Schmelz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,000 kg

DEKOR

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	0,900 kg
Gesamt	17,400 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 0,180 kg abwägen und rundwirken. Nach der Zwischengare mit der Hörnchenwickelmaschine langrollen und etwas entspannen lassen. Die Stangen dann auf etwa 50 cm langziehen, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen und mit **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** einstreichen.

Bei guter Gare mit wenig Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.



Backzeit

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigruhe	15 Min.
Einwaage	0,180 kg
Zwischengare	15 Min.
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 240 °C Ausbacktemp.

Rezept-Nr. 00855

HOLZSCHEITE

ZUTATEN

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Pane rustic	1,500 kg
Hopfenpulver	0,100 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Schwarzbier	7,500 kg

DEKOR

Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamt	18,840 kg

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 Stücke von 30 cm Länge und ca. 0,150 kg einteilen. 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.



Backzeit

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3–4 Min. schnell
Teigruhe	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Einwaage	0,150 kg
Backtemperatur	220 °C Anbacktemp., 220 °C Ausbacktemp.



Rezept-Nr. 00849

PESTO-SCHNECKEN



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu Stücken von 1,600 kg abwiegen und jeweils 0,300 kg Meister Dänisch-roll-Platte in 3 einfachen Touren einziehen.
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,400 kg	Nach der Zwischengare auf 2 mm Dicke und 40 cm Breite ausrollen und in 7 cm breite Streifen schneiden.
Soft & Frisch CL	0,100 kg	Die Pesto-Gouda-Füllung auf die Streifen aufspritzen, den Teig überklappen und zudrücken.
Speisesalz	0,200 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser	ca. 5,700 kg	

ZUM EINZIEHEN IN 3 EINFACHEN TOUREN:

Meister Dänischroll-Platte **3,000 kg**

Die Streifen auf 50 cm Länge ziehen und zur Schnecke aufrollen, die Oberseite anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Die Schnecken auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen und garen lassen.

ZUM FÜLLEN:

Pesto Rosso 5,000 kg
Gouda, gerieben 45% Fett 1,000 kg

Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

DEKOR:

Sesam 0,500 kg
Gouda, gerieben 45% Fett 0,800 kg

Gesamt 27,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Einwaage 0,150 kg
Backtemperatur 220°C Anbacktemp., 220°C Ausbacktemp.

Als Variante kann auch Pesto Genovese verwendet werden.



ZÜNDENDE VIELFALT FÜR SAFTIGEN UMSATZ

Mit diesen attraktiven und aufmerksamkeitsstarken Werbemitteln entfachen Sie bei Ihren Kunden ganz einfach die Lust auf heiße Grillgebäcke. Die einladenden Produktdarstellungen heben die appetitanregenden Kreationen ansprechend hervor – so sind Ihre Kunden ganz schnell **Feuer und Flamme für Ihr einzigartiges Grill-Sortiment!**



Motivplakat
VS: DIN A1, RS: DIN A2 + 2 x DIN A3



Motivplakat Sortiment
VS: DIN A1, RS: DIN A2 + 2 x DIN A3

Das Bäcker Werbeportal

Die Couponkarte und das Plakat mit Ihrem eigenen Logo erhalten Sie im Bäcker-Werbeportal. Weitere Informationen finden Sie hier:
www.baecker-werbeportal.de

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



Couponkarte