

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

PANE 42

Sorgsam gereift. Traditionell vollendet.

42
Stunden
Reifezeit



PANE 42



Traditionelle Zeiten wiederbeleben – mit Pane 42

In früheren Zeiten war man bei der Teigherstellung angewiesen auf natürlich kultivierte Starterkulturen und auf eine lange, klassische Teigführung, die für Tradition, Qualität und Geschmack steht. Werte, die bei Verbrauchern wieder stark gefragt sind und mehr denn je eingefordert werden.

Der Herstellungsprozess über 42 Stunden mit unserem Erfolgskonzept **Pane 42** greift traditionelle, handwerkliche Qualitätsversprechen auf und erfüllt Verbrauchererwartungen an leckere Traditionsbrote, die begeistern.



Die Basis für traditionellen Backwarengenuss

Starten Sie Ihre traditionelle Gebäckherstellung mit **Genuit Start**, der Kombination aus Weizenvorteig, Trockenhefe und backaktiven Inhaltsstoffen. Der Weizenvorteig wird mit traditionellen Starterkulturen (ital. Madre) mehrstufig fermentiert und schonend getrocknet. Die Starterkulturen und die zusätzlich im Weizenvorteig verwendeten original italienischen Mehlsorten entwickeln Aromavorläufer für Krume und Kruste, die sich reichlich entfalten und den typischen Gebäckcharakter hervorbringen. **Die perfekte Basis für traditionelle Backwaren in Premium-Qualität.**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Getrockneter Weizenvorteig, hergestellt aus einer uralten italienischen Madre
- Optimale Gärtoleranz für moderne Leistungsentfaltung
- Entwickelt besonders in Langzeitführung den traditionellen Gebäckcharakter
- Für klassisch-knusprige Krusteneigenschaften
- Ersetzt den Einsatz von Backhefe und Backmittel

*Hergestellt aus
italienischer
Madre*



PANE 42



Sorgsam gereift, traditionell vollendet

Gutes braucht seine Zeit, so auch die Brotherstellung für den großen Genuss. Mit einem Teig, der lange ruht und ideal reift – und Ihren Kundinnen und Kunden ein besonderes Geschmackserlebnis schenkt. Mit Fürsorge, Handwerk und Leidenschaft.



Das Brot, das aus der Kälte kam

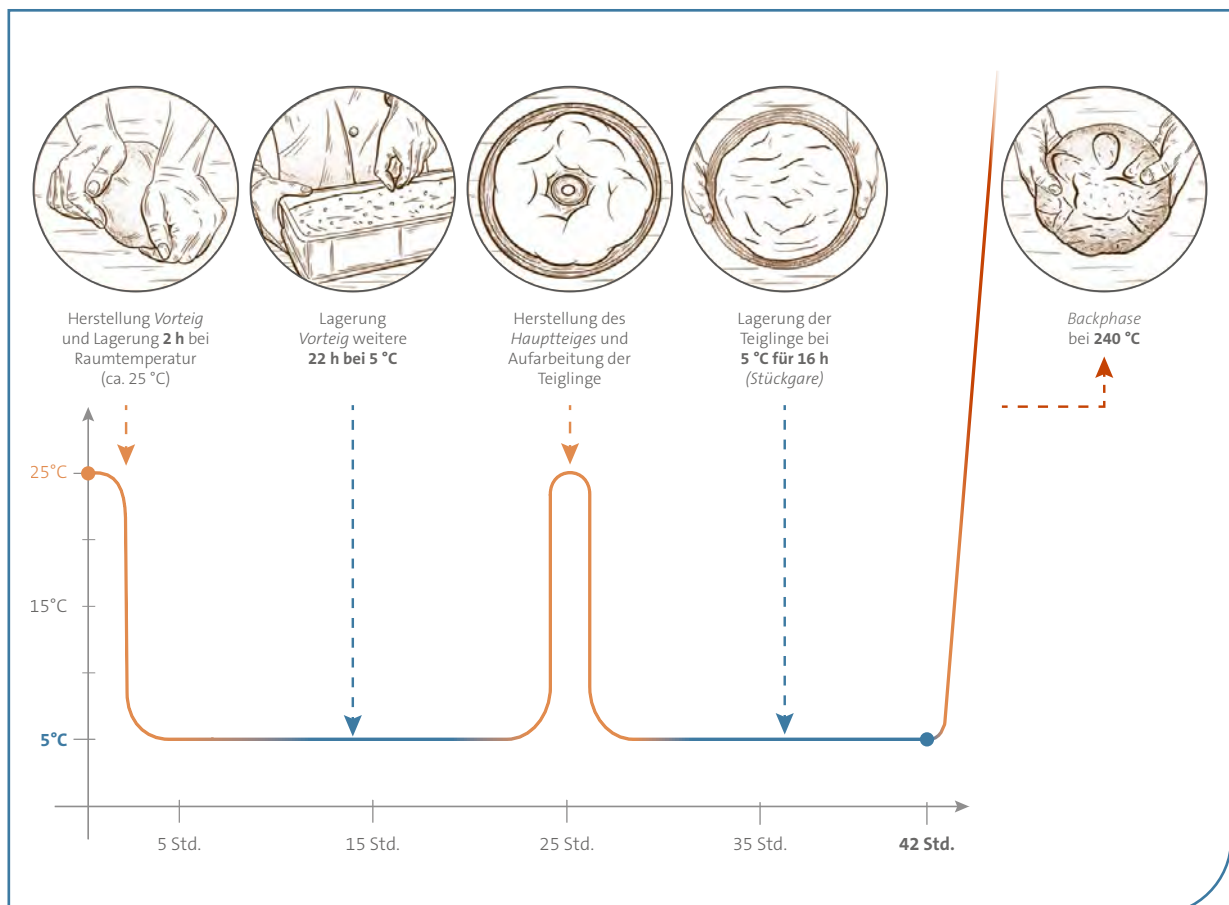
Pane 42 überzeugt mit bester Handwerksqualität, denn das köstlich-aromatische Brot entsteht in einem besonderen Herstellungsprozess und einer langen Reifungsphase mit unterschiedlichen Temperaturstufen.

Phase 1 Herstellung des Vorteigs mit **Genuit Start**

Phase 2 Lagerung des Vorteigs für mindestens 22 Stunden bei 5 °C

Phase 3 Herstellung des Hauptteigs mit vielfältigen Zutaten wie Roggen, Dinkel und Kartoffel

Phase 4 Weitere Lagerung der Teiglinge für 16 Stunden in der Kälte, um sie anschließend aus der Kühlung heraus abzubacken



PANE 42

Vielfalt mit authentisch-traditionellen Backwaren

Mit unserem Erfolgskonzept **Pane 42** können Sie abwechslungsreich-herzhaftes Genuss-Highlights nach traditioneller Art herstellen und mit Roggen, Dinkelsprossen, Leinsaat und mehr anbieten. Authentisch, unverfälscht, lecker.

Entdecken Sie unsere Rezeptideen für köstliche Vielfalt!



42
Stunden
Reifezeit



Rezept-Nr. 02547

Pane 42 Roggen



Backzeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN

Weizenvorteig:		
Weizenmehl Type 550	1,000 kg	
Genuit Start DE	0,015 kg	
Wasser, ca. 20 °C	0,700 kg	
Weizenmehl Type 550		5,500 kg
Roggenmehl Type 1150		2,000 kg
Pane d'oro		1,500 kg
Genuit Start DE		0,250 kg
MADRE Pasten Malzsauer		0,250 kg
Olivenöl		0,300 kg
Speisesalz		0,240 kg
Wasser		7,000 kg

DEKOR

Roggenmehl Type 1150	0,400 kg
Gesamt	19,155 kg

HERSTELLUNG

Weizenvorteig:

Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeit: 6 Min. langsam, 3 Min. schnell

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Stehzeit: 2–4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus.

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Min. Teigruhe geben. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Danach den Teig zu Stücken von 500g abwiegen, ohne zu wirken zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in mit Roggenmehl ausgestaubte Formen legen. Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern. Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden. Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und die Brote kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 8 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	90 Min. im Raum
Teigeinlage	0,500 kg
Gär- und Lagerphase	über Nacht bei 4–6 °C
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 200 °C



PANE 42

Rezept-Nr. 02548

Pane 42 Dinkel



Backzeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN

Dinkelvorteig:	
Dinkelmehl Type 630	1,000 kg
Genuit Start DE	0,015 kg
Wasser, ca. 20 °C	0,700 kg
Dinkelmehl Type 630	7,500 kg
Pane d'oro	1,500 kg
Genuit Start DE	0,250 kg
allesgute BesteDinkelsprossen	2,000 kg
Olivenöl	0,300 kg
Speisesalz	0,240 kg
Wasser, ca.	6,500 kg

DEKOR

Dinkelmehl Type 630	0,300 kg
Dinkelflocken	0,300 kg
Gesamt	20,605 kg

HERSTELLUNG

Dinkelvorteig:

Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeit: 5 Min. langsam, 1 Min. schnell

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Stehzeit: 2–4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus.

Aus den Zutaten einen glatt gekneteten Teig herstellen. Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Min. Teigruhe geben. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwägen, ohne zu wirken zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in mit Dinkelvollkornmehl und Dinkelflocken ausgestreute Formen legen. Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern. Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden. Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und die Brote kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 4 Min schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	90 Min. im Raum
Teigeinlage	0,500 kg
Gär- und Lagerphase	über Nacht bei 4–6 °C
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 200 °C





Rezept-Nr. 02550

Pane 42 Leinsaat



Backzeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenvorteig: Weizenmehl Type 550 Genuit Start DE Wasser, ca. 20 °C	1,000 kg 0,015 kg 0,700 kg	Weizenvorteig: Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Knetzeit: 6 Min. langsam, 3 Min. schnell Teigtemperatur: ca. 27 °C Stehzeit: 2–4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus.
Quellstück: Stehzeit 3 Stunden Leinsaat Speisesalz Wasser	1,500 kg 0,040 kg 1,500 kg	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Min. Teigruhe geben. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in mit Roggenmehl und Leinsaat ausgestreute Formen legen. Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern. Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden. Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abzieh- apparate absetzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und die Brote kräftig ausbacken.
Weizenmehl Type 550 Pane d'oro Genuit Start DE Olivenöl Speisesalz Wasser, ca.	7,500 kg 1,500 kg 0,250 kg 0,300 kg 0,240 kg 6,500 kg	
DEKOR Roggenmehl Type 1150 Leinsaat	0,300 kg 0,200 kg	
Gesamt	21,545 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 12 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	90 Min. im Raum
Teigeinlage	0,500 kg
Gär- und Lagerphase	über Nacht bei 4–6 °C
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 200 °C



PANE 42



Rezept-Nr. 02546

Pane 42 Weizen



Backzeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenvorteig: Weizenmehl Type 550 Genuit Start DE Wasser, ca. 20 °C	1,000 kg 0,015 kg 0,700 kg	Weizenvorteig: Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Knetzeit: 6 Min. langsam, 3 Min. schnell Teigtemperatur: ca. 27 °C Stehzeit: 2–4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus.
Weizenmehl Type 550 Pane d'oro Genuit Start DE allesgute Brotgenuß Olivenöl Speisesalz Wasser, ca.	7,500 kg 1,500 kg 0,250 kg 0,150 kg 0,300 kg 0,240 kg 7,000 kg	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Min. Teigruhe geben. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Danach den Teig zu Stücken von 400 g abwägen, ohne zu wirken zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in mit Weizenmehl ausgestaubte Formen legen. Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern. Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden. Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und die Brote kräftig ausbacken.
DEKOR Weizenmehl Type 550	0,400 kg	
Gesamt	19,055 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 12 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	90 Min. im Raum
Teigeinlage	0,400 kg
Gär- und Lagerphase	über Nacht bei 4–6 °C
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 200 °C



Rezept-Nr. 02549

Pane 42 Kartoffel



Backzeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN

Weizenvorteig:	
Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Genuit Start DE	0,015 kg
Wasser, ca. 20 °C	0,700 kg
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Pane d'oro	1,500 kg
Genuit Start DE	0,250 kg
Pom-Frisch	2,000 kg
Muskatnuss, fein gerieben	0,020 kg
Olivenöl	0,300 kg
Speisesalz	0,240 kg
Wasser, ca.	8,500 kg

DEKOR

Pom-Frisch	0,400 kg
Gesamt	22,425 kg

HERSTELLUNG

Weizenvorteig:

Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Knetzeit: 6 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur: ca. 27 °C
Stehzeit: 2–4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus.

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Min. Teigruhe geben. Während der Teigruhe einmal aufziehen. Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwägen, ohne zu wirken zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in mit **Pom Frisch** ausgestreute Formen legen. Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern. Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden. Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehhapparate absetzen und mit Schwaden schieben. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und die Brote kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	90 Min. im Raum
Teiginlage	0,500 kg
Gär- und Lagerphase	über Nacht bei 4–6 °C
Backtemperatur	240 °C, fallend auf 200 °C



Gewinnbringer in Ihrer Auslage

Punkten Sie in Ihrer Auslage mit traditionellen Brot-Highlights und profitieren Sie von der hohen Marge. Mit der Unterstützung unserer Verkaufsförderung können Sie das besondere Herstellungsverfahren von unserem **Pane 42** hervorheben und hohe Umsätze generieren.



Social-Media-Vorlagen



Couponkarte



Plakat











The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!



www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: 0800 428 428 4

Unsere Produkte

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Genuit Start  	Getrockneter, mehrstufiger Weizenvorteig mit backaktiven Inhaltsstoffen zur Herstellung mediterraner Gebäcke italienischer Art.	04206 4	4% auf Mehl	10 kg (10 x 1 kg)
Pane d'oro  	Konzentrat zur Herstellung rustikal-heller Gebäckspezialitäten. Hochwertige Rezeptur aus Weizen- und Hafervollkornmehl.	01894 6	10–20% in Gesamtmehl	25 kg Sack
MADRE Pasten Malzsauer  	Pastenförmiges Sauerteigprodukt mit Malz für geschmackvolle, roggenbetonte Brotsorten. Ideal zur Kombination mit dem Betriebssauerteig oder als Oben-auf-Produkt zur geschmacklichen Abrundung zahlreicher Weizengebäcke.	75819 7	12% auf Roggenmehl	16 kg Eimer
Beste Dinkel-sprossen  	Verarbeitungsfertige Dinkelsprossen für einen Mehrwert an Genuss und hochwertigen Inhaltsstoffen. Für saftig-leckere Gebäcke, perfekt geeignet für die direkte Teigführung und die Unterknetmethode.	89649 0	20–40% auf Mehl	16 kg Eimer
Pom-Frisch	Basismischung zur Herstellung einer breiten Vielfalt von saftigen Kartoffelbroten und -brötchen mit feinem Kartoffelgeschmack.	41825 8	siehe Grundrezeptur	25 kg Sack

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