

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



Hildegard von Bingen

Im Reinen mit sich selbst



Alles
Gute 

HILDEGARD VON BINGEN BROT



Authentischer Genuss für Ihren Erfolg

URGETREIDE MIT TRADITION

Urgetreidesorten erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Verbrauchern und bieten Ihnen die Möglichkeit, die **anhaltende Nachfrage nach authentischen und ursprünglichen Lebensmitteln** zu bedienen.

Profitieren Sie jetzt von dem angesagten Urgetreide-Trend: Die hochwertige Qualität natürlicher Zutaten und das einzigartige Aroma unserer „Hildegard von Bingen“-Gebäcke werden Sie und Ihre Kunden begeistern!

Hildegard von Bingen – eine inspirierende Markenwelt

Die bekannte Benediktinerin und Heilkundlerin Hildegard von Bingen (1098–1179) steht für Werte wie **Ursprünglichkeit, Authentizität und Wohlbefinden**.

Im Reinen mit sich selbst sein – ein zeitgemäßer Verbraucheranspruch und gleichzeitig das Prinzip der Markenwelt von Hildegard von Bingen.

Der von der Ordensfrau besonders geschätzte Dinkel sowie die **wertvollen Urgetreidesorten Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen** bilden die Grundlage für unser Gebäck-Highlight. Spezielle Gewürzkräuter aus der Hildegard-Zeit verleihen den Gebäcken ihre **einzigartige Geschmacksnote**.



Rezept-Nr. 00188

Grundrezept



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	Teigstücke abwägen, rundwirken, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe setzen. Bei halber Gare auf Abziehapparate absetzen und ein Kreuz einschneiden oder mit Schablone absieben. Bei guter Gare die Brote mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	7,000 kg	
DEKOR		
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg	
Gesamt	18,000 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	260 °C (20 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C



Rezept-Nr. 01974

Dinkel-Nussbrot



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück (Stehzeit 3 Std.)		Den Teig nach der Teigruhe abwägen und rundwirken. Anschließend im Dekor wälzen und mit dem Schluss nach unten in kleine Kastenverbände einlegen.
Dinkelschrot, grob	5,000 kg	
Haselnüsse, grob gestoßen	2,500 kg	
Wasser, ca 30 °C	6,200 kg	
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	Abgedeckt in der Backstube oder im Gärraum auf Gare stellen.
Speisesalz	0,040 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	1,600 kg	
DEKOR		
Dinkel-Vollkornmehl	0,400 kg	Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach ca. 4–5 Min. den Zug ziehen.
Dinkelflocken	0,400 kg	
Gesamt	21,340 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,460 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)





Rezept-Nr. 01976

Kräuterkruste



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe abwiegen und rundwirken.
Weizenmehl Type 550	5,000 kg	Anschließend die Teiglinge auf mit Boeson Baktrennpapier belegte Abziehapparate setzen und mit dem Dekor einstreichen.
Schnittlauch, getrocknet	0,010 kg	
Petersilie, getrocknet	0,010 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	7,000 kg	
DEKOR miteinander vermischen		
Weizenmehl Type 550	0,500 kg	Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben und nach 3–4 Min. den Zug ziehen.
Weizenstärke	0,500 kg	
Speisesalz	0,020 kg	
Schnittlauch, getrocknet	0,005 kg	
Petersilie, getrocknet	0,005 kg	
Wasser	1,000 kg	
Gesamt	19,250 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. schnell, 4 Min. langsam
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,450 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 220 °C



Rezept-Nr. 01977

Krauttopf



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	Komplette vier Dosen Weinsauerkraut bei der Teigbereitung verwenden.
Weizenmehl Type 550	2,500 kg	Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen und rundwirken. Anschließend die Oberfläche in Dekor wälzen und mit dem Schluss nach unten in die Brotbackform „Voller Genuss“ setzen.
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg	
Weinsauerkraut	3,000 kg	
Kümmel, gemahlen	0,020 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	5,800 kg	
DEKOR		
Basisekor hell	0,800 kg	Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Min. den Zug ziehen und nach weiteren 10 Min. den Zug wieder schließen.
Gesamt	19,820 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrot
Teigtemperatur	27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,500 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 220 °C





Rezept-Nr. 01978

Rosenbrötchen



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	6,500 kg	Nach der Pressengare die Pressen auf gefetteten Wirtellern leicht rundwirken. Der Schluss sollte nicht ganz zugewirkt sein. Den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen.
allesgute Hildegard von Bingen Brot	3,500 kg	
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,400 kg	Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.
Meister Schmelz	0,100 kg	
Speisesalz	0,060 kg	Bei 3/4 Gare Brötchen drehen und mit Schwaden schieben. Kräftig ausbacken.
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	6,000 kg	
DEKOR		
Sonnenblumenkerne	0,400 kg	
Hartweizengrieß	0,400 kg	
Gesamt	17,660 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	2,400 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 01975

Aromaschrotkruste



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Brühstück: Stehzeit 3 Std. o. über Nacht kühlen		Den Teig abwiegen, rundwirken und mit der Oberfläche in Roggenmehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach oben auf Abziehhapparate setzen.
Weizenschrot Type 1700, mittel	2,000 kg	
Wasser, ca. 50 °C	3,000 kg	Bei halber Gare die Brote wenden (mit dem Schluss nach unten) und weiter garen lassen. Bei voller Gare die Brote mit Schwaden schieben.
Weizenschrot bei ca. 200 °C im Ofen anrösten, ca. 20–25 Min. Anschließend mit heißem Wasser übergießen		
Brühstück am Ende unterlaufen lassen		Nach ca. 3–4 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg	
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	Gesamt
Speisesalz	0,040 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	4,800 kg	
DEKOR		
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg	
Gesamt	18,840 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)



Wirkungsvolle Werbemittel für Ihr Umsatzplus

Schaffen Sie **noch mehr Aufmerksamkeit** mit ansprechenden Werbematerialien und setzen Sie Ihre **handwerklichen Hildegard von Bingen-Brote** gekonnt in Szene. Ein attraktives Poster mit appetitanregenden Gebäcken und eine individualisierbare Couponkarte sprechen Ihre Stammkunden gezielt an und helfen Neukunden zu gewinnen!

Individualisieren Sie jetzt die Werbemittel mit Ihrem Logo unter www.baecker-werbeportal.de



Plakat

Vorderseite: DIN A1
Rückseite: 1x DIN A2 / 2x DIN A3



Mehlschablone



Couponkarte

Kostenlose Beratung
Tel.: 0800 428 428 4



Brotbanderole
49 x 5 cm



*) Gebäckform Voller Genuss
Art. Nr. 02510, VE: 200 St.

Bequem und einfach bestellen
Fax: 0421-3502-611
Tel.: 0421-3502-860

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Hildegard von Bingen Brot 	Backmischung zur Herstellung von Dinkel- oder Weizenmischgebäcken mit Urgetreiden.	01267 8	50%	25 kg Sack