UNSERE GENUSS-FORMEL

FÜR KARTOFFEL-GEBÄCK-SPEZIALITÄTEN

MEISTERMARKEN

Ulmer Spatz

Kartoffelbrot

Weizenmischbrot mit UrGetreide Finesse, Kartoffelstücken und Zwiebeln **Rezept 00666**

Teigbereitung

5,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,500 kg	Weizenvollkornmehl
2,500 kg	**Ulmer Kartoffelmix**
3,000 kg	**UrGetreide Finesse**
1,600 kg	Grundsauer TA 160
0,250 kg	Hefe
5,800 kg	Wasser, ca.

Nach der Knetzeit unterlaufen lassen:

2,800 kg	Kartoffelwürfel, gekocht
1,500 kg	Zwiebeln, gedünstet
0,040 kg	Speisesalz
0,020 kg	Muskatnuss, fein gerieben
24,010 kg	**Gesamtteig**

Dekor

0,800 kg	Weizenvollkornmehl

Hinweis:

Zwiebeln und Kartoffeln

Die Kartoffel- und Zwiebelwürfel werden im Ofen bei 200 °C für 45 Minuten angedünstet. Um die Rezepturmenge zu erhalten (Wasserverlust) müssen folgende Mengen an Zwiebel- und Kartoffelwürfel gedünstet werden.

Zwiebelwürfel: 2,700 kg

Kartoffelwürfel: 5,000 kg

Backtechnik

Knetzeit:	wie Weizenmischbrotteig
Teigtemperatur:	26–27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	560 g
Anbacktemperatur:	240 °C (wie Temperatur für Brötchen)
Ausbacktemperatur:	220 °C (20 °C unter der Temperatur für Brötchen)
Backzeit:	45 Minuten

Verarbeitung

Den Teig abwiegen und locker rundwirken. Den nicht ganz zugewirkten Schluss anfeuchten und in Weizenvollkornmehl wälzen. Mit dem Schluss nach oben in Kastenformen setzen: (560 g bei einer Kasteninnengröße Länge: 15,5 cm; Breite: 9,5 cm; Höhe: 8,0 cm.)

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 3 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

SERVICE-CLUB

***) Lochfix „Blechkuchen", groß**
Art.-Nr.: 00882, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 – 3502-208
Tel.: 0421 – 3502-281

Apfel-Kartoffel-Butterkuchen

Rezept 07563

Herstellungsw

Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten.

Knetzeit:

im Spiralkneter:	ca. 2 Min. mischen
	ca. 5 Min. kneten
im Spiralkneter mit Steg:	ca. 2 Min. mischen
	ca. 3 Min. kneten

Teigtemperatur: 26–28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten und mit einer Vorstellschiene versehen. Den Kartoffel-Butter-Hefeteig ausrollen, auflegen, stippen und auf Gare stellen.

Bei 1/2 Gare mit dem **Lochfix „Blechkuchen"*)** eindrücken.

Buttermasse:
Butter temperieren und mit dem Fondant glatt arbeiten. Die Masse mit Lochtülle Nr. 5 in Streifen auf die Lochreihen spritzen.

Mandeln und die Hälfte des Zimtzuckers aufstreuen. Nun die Apfelwürfel und den Rest des Zimtzuckers aufstreuen und **bei 3/4 Gare** abbacken.

Nach dem Backen mit flüssiger Sahne bestreichen und in gewünscht große Stücke schneiden.

Zutaten	Gewicht g
Meister Butter-Blechkuchen	850
Pom-Frisch	135
Hefe	50
Wasser	475
Buttermasse:	
Butter	225
Fondant	40
Mandeln, gehobelt	150
Apfelwürfel	750
Zimtzucker	250
Schlagsahne, flüssig	100
Gesamtgewicht	3.025
Bleche	1

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)
Backzeit: ca. 20 Min.

Omas-Kartoffelkuchen

Rezept 07560

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Das Eigelb (ca. 18 St.) mit dem Zucker schaumig rühren.	Eigelb Zucker	600 400
Anschließend die **Meister Mandelmasse** und die grob geriebenen, gekochten Kartoffeln zugeben und gut verrühren.	**Meister Mandelmasse** Kartoffeln, gekocht	1.500 1.700
Das **Boeson Backpulver** mit dem Weizengrieß, dem Mandelgrieß und dem **Meister Sahnessa Orange** mischen und nach und nach zugeben.	**Boeson Backpulver** Weizengrieß Mandelgrieß **Meister Sahnessa Orange**	50 675 200 100
Nun das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.	Eiklar Zucker	300 150
Die Masse in ein mit **Boeson Backtrennpapier** belegtes und mit einer Vorstellschiene versehenes Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) einfüllen, glatt streichen und abbacken.		
Nach dem Auskühlen den Kuchen stürzen, das Backtrennpapier abziehen, in ein Alu-Blech einlegen und mit einer Vorstellschiene versehen. Anschließend die **aufgelöste Meister Schokata** aufstreichen. Nach dem Absteifen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.	**Meister Schokata**	500

Ofentemp.:	**180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)**	Gesamtgewicht	6.075
Backzeit:	**ca. 60 Min.**	Bleche	1

Kartoffel-Burger-Bun

Rezept 00688

Teigbereitung

7,500 kg	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	Hartweizengrieß
1,500 kg	**Pane d'oro**
2,500 kg	**Pom-Frisch**
0,100 kg	**Soft & Frisch CL PO SG**
0,250 kg	Speisesalz
0,375 kg	Hefe
9,200 kg	Wasser, ca.
22,425 kg	**Gesamtteig**

Dekor

0,300 kg	Kartoffelflocken

Verarbeitung

Die Burger-Teiglinge auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Lochbleche absetzen und gut angaren lassen.

Danach die Teiglinge etwas flachdrücken, die Oberfläche anfeuchten und mit Kartoffelflocken bestreuen.

Über Nacht im Gärunterbrecher lagern (Brötchenprogramm).

Bei guter Gare die Teiglinge mit etwas Schwaden schieben und bei 250 °C ca. 15 Minuten backen.

Backtechnik

Knetzeit:	6 Minuten langsam ca. 5 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinlage:	2.400 g
Pressengare:	10 Minuten
Backtemperatur:	250 °C (10 °C über der Temperatur für Brötchen)
Backzeit:	15 Minuten

Fachlicher Tipp

Auch als Burger-Bun ohne Belag zur Grill-Saison ein absoluter Frische- und Geschmacks-Hit.

Kartoffel-Lachs-Burger

Rezept 00686

Zutaten

30 Stück	Kartoffel-Burger-Buns
0,600 kg	Meerrettich-Frischkäse
0,250 kg	Lollo Rosso
1,950 kg	Kartoffel-Rösti
0,150 kg	Koch´s Sahne-Meerrettich
1,500 kg	Lachs, geräuchert

Garnieren

Mit ein wenig frischem Dill erhöht man die Frische-Anmutung und rundet den Geschmack aromatisch ab.

Belegempfehlung

Die Burger durchschneiden, Böden und Deckel mit dem Meerrettich-Frischkäse bestreichen.

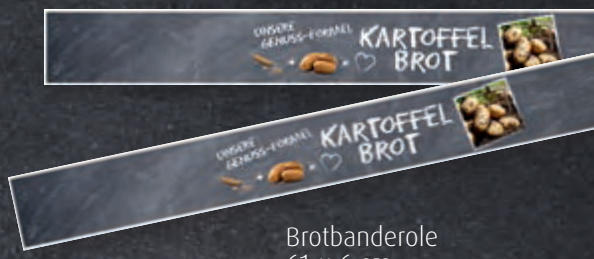
Die Böden mit dem Lollo Rosso bedecken.

Die Kartoffel-Rösti bei 240 °C ca. 15 Minuten goldgelb fertig backen. Nach dem Abkühlen mit Sahne-Meerrettich bestreichen und auf den Lollo Rosso legen.

Den Lachs (je 2 Scheiben Baguette-Lachs à 25 g) darauf legen und mit den Deckeln abdecken.

Im Geschäft: Ideen, die den Appetit Ihrer Kunden wecken

Erhöhen Sie durch gezielte Platzierung die Spontan- und Impulskäufe und machen Sie so aus Ihrem Kartoffelbrot-Angebot einen echten Verkaufserfolg!



Brotbanderole
61 x 6 cm

Motivplakate
Vorderseite: 1 x DIN A1 hoch,
Rückseite: 1 x DIN A2 hoch und 2 x DIN A3 (1 x hoch, 1 x quer)

Das Bäcker Werbeportal

Steigern Sie Ihren Erfolg!

Online gestalten: Setzen Sie Ihr Angebot individuell in Szene

- Gestalten Sie attraktive Plakate mit Ihrem Logo und Ihrem Angebot. Auch die Brotbanderolen lassen sich individualisieren.
- Im Bäcker-Werbeportal finden Sie viele Anregungen zur kreativen Ansprache Ihrer Kunden.

10019-10-0917

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

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®