www.baeko.de

ERHALTEN SIE BEI IHRER BÄKO

SOMMER-KRACHER –
DER HIT FÜR JEDEN SOMMERTAG!

Krachender Sommer-Genuss!

Ulmer Spatz

KNACKIG. AROMATISCH. RUSTIKAL.

Das Highlight für jeden Sommertag!

Die Tage werden länger und die Temperaturen steigen – die beliebteste Jahreszeit steht wieder vor der Tür. Passend hierfür und für die anstehenden Grillabende gibt es die perfekte Gebäckbeilage für den sommerlichen Genuss: **Sommer-Kracher!**

Aromatisch-würzig im Geschmack und mit mediterranem Flair:
Das Gebäck-Highlight Sommer-Kracher lässt sich mit verschiedenen Zutaten wie Oliven, getrockneten Tomaten, Paprika und Chili individuell veredeln und wird so schnell zum Highlight jeder Sommerparty.

Bereichern Sie Ihre Verkaufstheke mit einem krachenden Sommergebäck und profitieren Sie gleichzeitig von knackigen Mehreinnahmen!

ABWECHSLUNGSREICHER, INTENSIVER GESCHMACK MIT URIG, RUSTIKALER OPTIK.

Krachende Werbemittel für Ihren Erfolg!

Nutzen Sie die kräftige Unterstützung unserer Verkaufsförderung: attraktive Plakate und individualisierbare Couponkarten versprechen krachende Umsätze. Mit den Gebäckanhängern werden die Kracher der Blickfang in Ihrer Auslage.

Das Bäcker Werbeportal

Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de

Couponkarten
(verschiedene Motive)

Plakat

Brotanhänger
60 × 73 mm am Gummiband

Schätze der Natur

EINFACH KURZ UNTERKNETEN

Verwandeln Sie Ihre Gebäcke in mediterrane Highlights mit hochwertigen Produkten: **BÄKO-Paprika und Chili in Öl, BÄKO-Getrocknete Tomaten** oder **BÄKO-Geschnittene Oliven** aus dem Sortiment „Schätze der Natur“.

Vielfältigkeit im Genuss!

Verleihen Sie den **Sommer-Krachern** das gewisse Etwas. Dank der BÄKO-Rohstoffe „Schätze der Natur“ können Sie Ihren Kunden das krachende Sommergebäck in unterschiedlichen Varianten anbieten. Ob mit **geschnittenen Oliven, getrockneten Tomaten in Sonnenblumenöl oder Paprika und Chili in Öl** – der sommerliche Genuss ist vorprogrammiert.

KNACKIG, AROMATISCH, RUSTIKAL – DAS LECKERE GRILLGEBÄCK, DAS IMMER DAZU GEHÖRT!

GESCHNITTENE OLIVEN

- besonders aromatisch im Geschmack
- ohne Zugabe von Farbstoff

Zu beziehen über die BÄKO:
#561349 BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl
5 × 1 kg à Karton

Rezept-Nr. 02589

SOMMER-KRACHER OLIVE

40 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Brühstück:	
Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser, kochend	1,500 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Pane Luciane	**2,000 kg**
Olivenöl	0,200 kg
Speisesalz	0,040 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 kg
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:	
BÄKO Oliven schwarz geschnitten in Olivenöl	2,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
DEKOR	
Hartweizengrieß	0,800 kg
Gesamt	21,740 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 480 g abwiegen. Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Mit dem Schluss nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche legen.

Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.

Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. 20 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 8 Min. schnell intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	45 Min.
Teigeinlage	0,480 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 02590

SOMMER-KRACHER TOMATE

>40 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Brühstück:	
Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser, kochend	1,500 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Pane Luciane	**2,000 kg**
Olivenöl	0,200 kg
Speisesalz	0,040 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 kg
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:	
BÄKO Tomaten getrocknet in Sonnenblumenöl	1,500 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
DEKOR	
Hartweizengrieß	0,800 kg
Gesamt	21,240 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 480 g abwiegen. Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Mit dem Schluss nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche legen.

Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.

Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. 20 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 8 Min. schnell intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	45 Min.
Teigeinlage	0,480 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

GETROCKNETE TOMATEN

- gewürfelt und schonend in Sonnenblumenöl eingelegt
- kombinierbar mit weiteren hochwertigen Zutaten
- ideal zur Veredelung von mediterranen Backwaren

Zu beziehen über die BÄKO:
#561344 BÄKO Getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl, 10 × 1 kg à Karton

PAPRIKA & CHILI

- gewürfelt und schonend in Sonnenblumenöl eingelegt
- verleihen eine angenehme mild-scharfe Note
- ideal zur Veredelung von mediterranen Backwaren

Zu beziehen über die BÄKO:
#561709 BÄKO Paprika und Chili in Öl, 5 × 1 kg à Karton

Rezept-Nr. 02591

SOMMER-KRACHER PAPRIKA-CHILI

40
Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Brühstück:	
Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser, kochend	1,500 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Pane Luciane	**2,000 kg**
Olivenöl	0,200 kg
Speisesalz	0,040 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,000 kg
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen:	
BÄKO Paprika und Chili in Öl	1,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
DEKOR	
Hartweizengrieß	0,800 kg
Gesamt	20,740 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 480 g abwiegen. Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Mit dem Schluss nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche legen.

Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.

Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. 20 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 8 Min. schnell intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	45 Min.
Teigeinlage	0,480 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

ERHALTEN SIE BEI IHRER BÄKO

Alle Vorteile auf einen Blick

- Premiumqualität **durch wertvolle Inhaltsstoffe**
- **Vielfältig veredelbar** mit saisonalen Zutaten
- **Handwerksqualität** mit offenem Porenbild und rustikaler Optik
- **Attraktives Gebäckvolumen** und **intensiver Geschmack**
- **Lange Verzehrfrische** durch eine saftige Krume
- **Ansprechende Werbemittel** mit hohem Wiedererkennungswert

KNACKIG, AROMATISCH, RUSTIKAL – DAS LECKERE GRILLGEBÄCK, DAS IMMER DAZU GEHÖRT!

Wir stehen Ihnen zur Seite

Ob in backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten: Unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter helfen Ihnen als Ansprechpartner gerne – wann und wo Sie möchten:

Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmingredients.com

The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Pane Luciane	Konzentrat (20 %) zur Herstellung mediterraner Gebäckspezialitäten. Veredelt mit Olivenöl nativ extra – „Der Geschmack des Südens". Für eine große Gebäckvielfalt mit einzigartigem Geschmack.	10104857	20 %	25 kg Sack

„Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS