

Gemeinsam –
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

4-Sprossen Vitalmix



Mit besten Sprossen

aus Roggen, Weizen,
Buchweizen und
Sonnenblumenkernen

Alles
Gute 

4-SPROSSEN VITALMIX



Mit natürlich gekeimten
Getreide- & Saatkörnern

aus Weizen, Roggen, Buchweizen
und Sonnenblumenkernen.

AUFKEIMENDE UMSATZCHANCEN Wachsen zum Erfolg

Der Trend in Richtung einer bewussteren Ernährungsweise wächst weiter: Verbraucher achten beim Lebensmittelkauf vermehrt auf die Inhaltsstoffe und wünschen sich qualitativ hochwertige Produkte aus wertvollen Zutaten – auch in Backwaren. Bieten Sie Ihren Kunden ein besonderes Genusserlebnis mit Mehrwert:

Der 4-Sprossen Vitalmix verspricht hochwertige Gebäcke aus erlesenen Keimlingen – mit einer Quelle von Vitamin E, Ballaststoffen und Proteinen!



Die Besonderheit in Ihrem Sortiment

Jetzt gekonnt auf aktuelle Ernährungstrends reagieren, neue Maßstäbe setzen und effektiv vom Wettbewerb abheben!



Rezept-Nr. 01746

4-Sprossen Brot Grundrezeptur



Backzeit
40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	5,000 kg	Nach der Teigruhe den Teig zu 0,600 kg Stücken abwägen und rundwirken.
4-Sprossen Vitalmix	3,000 kg	
Roggenmehl Type 1150	1,500 kg	Die Teiglinge zu länglichen Broten aufarbeiten, mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen und auf Gare stellen.
Grundsauer TA 160	0,800 kg	
Speisesalz	0,220 kg	Bei 3/4 Gare die Brotteiglinge bemehlen, dreimal schräg oben einschneiden und anschließend wieder Gärraum fahren. Die Brote bei voller Gare mit Schwaden schieben. Den Zug nach 3 Min. ziehen und nach weiteren 5 Min. wieder schließen. 15 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
Hefe	0,250 kg	
Wasser, ca.	6,400 kg	
DEKOR		
Weizenmehl Type 550	0,800 kg	
Gesamt	17,970 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27–28° C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	600 g
Backtemperatur	225° C (15° C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 01751

4-Sprossen Vollkornbrot



Backzeit
50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenvollkornmehl	7,000 kg	Nach der Teigruhe die Brote zu 0,570 kg Teiglingen abwägen, rundwirken und zu länglichen Broten aufarbeiten. Die Brotteiglinge in Weizenvollkornmehl wälzen in gefettete Kastenformen (16 × 10 cm) einlegen und auf Gare stellen. Die Brote bei 3/4 Gare der Länge nach ca. 2 cm tief einschneiden und weiter garen lassen. Nach 3 Min. den Zug ziehen.
4-Sprossen Vitalmix	3,000 kg	
Speisesalz	0,230 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	6,700 kg	
DEKOR		
Weizenvollkornmehl	0,800 kg	
Gesamt	17,930 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	4 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27–28° C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	570 g
Backtemperatur	230° C (10° C unter der Temp. für Brötchen)





Rezept-Nr. 01750

4-Sprössen Baguette



Backzeit
28 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	Nach der Teigruhe zu Stücken von 0,350 kg abwägen. Teigstücke locker rundstoßen und etwas langformen. Nach 15 Min. Zwischengare die Teigstücke ca. 40 cm langrollen, die Oberfläche in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.
4-Sprössen Vitalmix	3,000 kg	
Speisesalz	0,210 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	6,700 kg	
DEKOR		
Weizenmehl Type 550	0,800 kg	Bei 3/4 Gare mit scharfem Messer oder scharfer Klinge 2–3 Mal längs einschneiden. Mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
Gesamt	18,010 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25°C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	350 g
Zwischengare	ca. 15 Min.
Backtemperatur	230°C (10°C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 01747

4-Sprössen Toast



Backzeit
40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	Direkt zu Teigstücken von 0,580 kg abwägen. Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen. Bei Maschinen-Aufarbeitung sollte der Walzenabstand ca. 5 mm betragen. Die Four-pieces-Methode (4 Teigstücke aus einem Strang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen. Teigstücke mit fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) und Schwaden schieben.
4-Sprössen Vitalmix	3,000 kg	
Butter	0,500 kg	
Speisesalz	0,200 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	6,200 kg	
Gesamt	17,200 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25–26°C
Teigruhe	10 Min.
Teigeinlage	0,580 kg
Zwischengare	ca. 10 Min.
Backtemperatur	230°C (10°C unter der Temp. für Brötchen)





KLEINE SPROSSEN MIT GROSSEM POTENZIAL

Beste Aussichten für Ihren Erfolg!

In einem repräsentativen Verbrauchertest mit n=200 Konsumenten im Alter zwischen 20–55 Jahren konnte das Konzept und das Gebäck begeistern.*



95 %

finden das **Konzept gut bis ausgezeichnet**



88 %

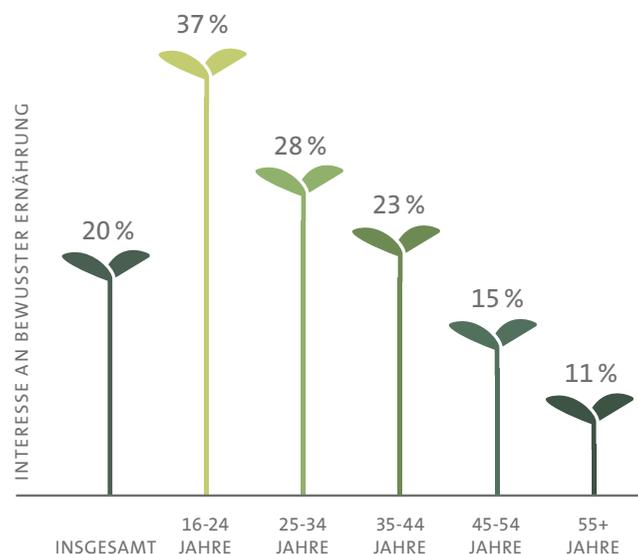
gefällt der **Geschmack des Brotes gut bis ausgezeichnet**



87 %

der befragten Konsumenten würden das **Sprossenbrot kaufen**

Deutschlandweit sind besonders junge Konsumenten an Lebensmitteln für eine bewusster Ernährung interessiert.**



Ihre Vorteile auf einen Blick:

Produktvorteile

- ▶ Mit hohem Sprossenanteil: enthält vier Sprossenarten (Weizen, Roggen, Buchweizen, Sonnenblumenkerne)
- ▶ Trockenmix für besseres Handling, wirtschaftliche und konzentrierte Dosierung
- ▶ Beste Aufarbeitungs- und Herstellsicherheit
- ▶ Gesprossste (= fermentierte) Inhaltsstoffe bieten Vorstufen für Geschmack und Frischhaltung im Endgebäck

Gebäckvorteile

- ▶ Rein pflanzliche Inhaltsstoffe – für vegane Ernährung geeignet
- ▶ Gebäck-Auslobung möglich als Quelle von Ballaststoffen, Proteinen und Vitamin E
- ▶ Anwendungsmöglichkeiten für weitere Auslobungen (z. B. Vollkorn, Magnesium)
- ▶ Sehr gute Frischhaltung, sowie besonders aromatischer und mild-fruchtiger Gebäck-Geschmack

Wirkungsvolle Werbemittel für wachsende Umsätze

Die perfekte Ausstattung für einen wirkungsvollen Auftritt Ihrer Sprossengebäcke: Mit dem einladenden Plakat, der attraktiven Banderole und einer veredelnden Mehlschablone machen Sie Ihren Kunden Lust auf Sprossengenuss!



Plakat

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



Einschubblatt
DIN A4



Mehlschablone



Brotbanderole

Mit Informationen im Innenteil



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



Plakat
DIN A1



Couponkarte

Unser Produkt

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
4-Sprossen Vitalmix	Konzentrierte Backmischung (30%) für Sprossengebäcke mit 4 Sprossenarten und Vitamin E.	03055.9	30 %	25 kg Sack

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