

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

UNSERE Dinkelwelt



ALTES KORN, NEU ENTDECKT

Alles
Gute 

DINKEL AKTIVIERUNG

NATÜRLICH, WERTVOLL, VIELSEITIG

Mit Dinkel zum Erfolg

Wer heute am Markt dauerhafte Erfolge erzielen will, muss auf **Trends und Verbrauchernachfragen** reagieren. Backwaren aus Dinkel sind die schmackhafte Antwort auf ein steigendes Konsumenteninteresse an ursprünglichen Lebensmitteln. **Authentisch, unverfälscht, lecker.**



Die **Benediktinerin Hildegard von Bingen** schätzte bereits im Mittelalter die wertvolle Kraft des Dinkel-Getreides – und erkannte sein großes Erfolgspotenzial.

Begeistern auch Sie Ihre Kunden mit unverfälschten Genusslebnissen und profitieren Sie vom Dinkel-Trend!

AUTHENTISCHER GESCHMACK, GROSSES UMSATZPOTENZIAL

Dinkel ist dank seines **nussigen Aromas** und seines **hohen Genusswertes** beliebter denn je. Es lässt sich vielfältig mit anderen Getreidesorten kombinieren und verfeinert große wie kleine Backwaren. Ob als Brot, Brötchen oder kombiniert mit authentischen Urgetreidesorten – Dinkel **verleiht** Ihren **Backwaren das gewisse Etwas!**



Weitere interessante Informationen
zu Urgetreide finden Sie unter:
www.initiative-urgetreide.de



INITIATIVE
URGETREIDE



Unser Dinkel-Portfolio

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Hildegard von Bingen Brot 	Deklarationsfreundliche Vormischung für erstklassige Gebäcke nach überlieferter Hildegard von Bingen-Tradition. Eine perfekt abgestimmte Rohstoffkombination mit den wertvollen Zutaten aus der Hildegard-Zeit Einkorn, Emmer, Dinkel und Gewürzkräutern.	10183810	50 %	25 kg Sack
Dinkelbrot  	Deklarationsfreundliche Fertigmischung zur Herstellung von saftigem Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen. Auch für pasteurisiertes Schnittbrot bestens geeignet. Nach empfohlener Rezeptur des Hildegard Forum, Bingen.	10082660	100 %	25 kg Sack
Dinkelbrot Basis  	Deklarationsfreundliche Vormischung für Dinkelgebäckspezialitäten. Flexibel in der Anwendung zur Herstellung individueller Dinkelgebäcke nach empfohlener Rezeptur des Hildegard Forum, Bingen.	10082659	40 %	25 kg Sack
Dinkelvollkornfix 	Fertigmischung zur Herstellung klassischer Dinkel-Vollkorngebäcke.	10088248	100 %	25 kg Sack
UrDinkel 	Produkt zur Herstellung von Kleingebäcken aus Dinkel und Urgetreide. Die einzigartige Kombination aus Dinkel, Einkorn und Emmer-Sauerteig verleihen den Gebäcken einen besonderen Geschmack. Entwickelt nach den Alles Gute-Richtlinien von Ulmer Spatz bietet dieses Produkt höchste Verarbeitungssicherheit.	10206994	100 %	25 kg Sack
Dinkelbrötchen  	Deklarationsfreundliche Fertigmischung zur Herstellung von Dinkelbrötchen mit Ölsaaten. Für saftig-aromatische Gebäckspezialitäten nach empfohlener Rezeptur des Hildegard Forum Bingen, Rochusberg.	10082661	100 %	25 kg Sack
Dinkelbrötchen Basis 	Basiskonzentrat zur Herstellung von Dinkelkleingebäcken. Verfeinert mit hochwertigem Malzextrakt, aromatischem Dinkelvollkornsauerteig und schmackhaftem Honig.	10165007	40 %	25 kg Sack
Beste Dinkelsprossen  	Verarbeitungsfertige Dinkelsprossen für einen Mehrwert an Genuss und hochwertigen Inhaltsstoffen. Für saftig-leckere Gebäcke, perfekt geeignet für die direkte Teigführung und die Unterknetmethode.	10082652	20–40 %	16 kg Eimer
MADRE Dinkelsauer Plus VK  	Backaktives Dinkelsauerteigprodukt zur Herstellung von Dinkelgebäcken – mit dem Plus an Frischhaltung.	10244395	10% vom Gesamtmehl	25 kg Sack
Meister UrDinkel-Rühr  	100 % Mix mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan und braunem Zucker für die Herstellung saftiger Rührmassegebäcke.	10237934	100 %	15 kg Sack
Meister Dinkeliner 	100 % Mix für die sichere Herstellung von Dinkel-Berlinern. Das abgerundete Geschmacksprofil verdankt der Dinkeliner seinen hochwertigen Zutaten: Dinkel und brauner Zucker, harmonisch abgestimmt mit feinen Gewürzen. Ohne Aromen, ohne Farbstoffe und ohne Palm.	10242933	100 %	25 kg Sack

DINKEL AKTIVIERUNG

JETZT PROFITIEREN:

Mit Dinkel Konzeptvielfalt entdecken

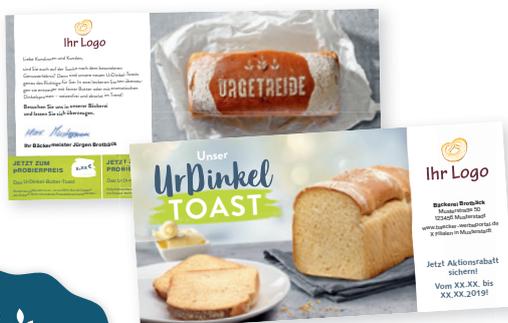
So vielfältig wie die Einsatzmöglichkeiten von Dinkel für Ihre Gebäckerzeugnisse sind, so abwechslungsreich sind auch die Möglichkeiten, auf Ihre Produkte aufmerksam zu machen. Mit unseren starken Konzepten rund um Dinkel können Sie Ihre Kunden auf vielfältige Weise begeistern – mit unterschiedlichen, verführerischen Gebäckvarianten und mit attraktiven Promotion-Werbemitteln, die bei Verbrauchern zu spontanen Kaufimpulsen führen.

Lassen Sie sich von uns inspirieren – und profitieren Sie mit!

URDINKEL TOAST

Entdecken Sie unsere zwei unwiderstehlichen Toastvariationen: unser UrDinkel-Toast, verfeinert mit Butter oder Dinkelsprossen, trifft selbst den Geschmack anspruchsvollster Kunden.

Toastbrot ist nicht nur eine der beliebtesten Brotsorten Deutschlands, auch die Nachfrage nach Dinkel wächst stetig.





TOASTINIS

Für alle, die es gern besonders mögen und ideal zum Toasten, Grillen oder als Burger-Brötchen: angesagte UrDinkel-Toastinis in runder Form für besondere Genussmomente.

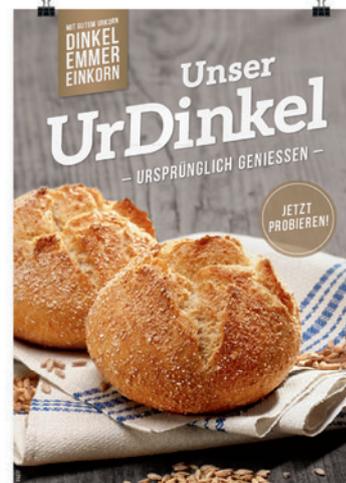
Ideal für Impulskäufe und zur Differenzierung vom Wettbewerb.



UNSER URDINKEL

Einfach lecker: „Unser UrDinkel-Gebäcke“ – mit Dinkel und den Urgetreiden Einkorn und Emmer – entsprechen dem wachsenden Kundenwunsch nach handwerklichen Gebäcken und traditionellen Rezepturen.

Aromatisch, authentisch, ursprünglich.



DINKEL AKTIVIERUNG

URDINKELCHEN

Intensives Urgetreidearoma, einzigartige Saftigkeit und frische Vielfalt: die leckeren UrDinkelchen in handlichem Format mit einer Extraportion Frucht.

Begeistern Sie mit der verführerischen Kombination aus trendigem Urgetreide und saftigem Fruchtgenuss und sorgen Sie für frische Umsatzbringer.



URDINKEL KUCHEN

Unser UrDinkel-Kuchen überzeugt durch den einzigartigen Geschmack von Dinkel, Einkorn, Emmer und Khorasan – abgerundet mit einer feinen Gewürzmischung aus Ingwer und Koriander.

Natürlich-geschmackvolle Gebäcke für anspruchsvollste Kunden.





DINKELINER

Wer Berliner mag, wird Dinkeliner lieben!

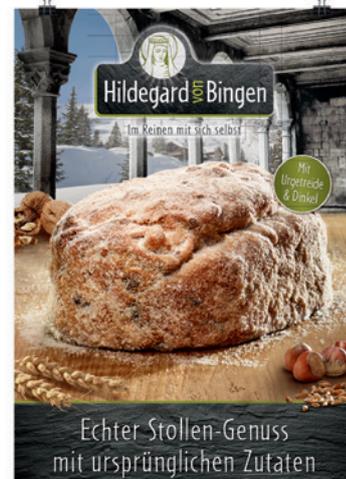
Mit der trendigen Siedegebäckvariante mit Dinkel, braunem Zucker und feinen Gewürzen können Sie auf die steigende Nachfrage nach unverfälschten Genusslebnissen reagieren und vom Dinkeltrend profitieren.



HILDEGARD VON BINGEN STOLLEN

Echter Stollengenuss mit ursprünglichen Zutaten – und hohem Vermarktungspotenzial: unser Hildegard von Bingen Stollen mit den beiden Urgetreidesorten Einkorn und Emmer sowie Dinkel.

Nutzen Sie das Alleinstellungsmerkmal Urgetreide und begeistern Sie mit ursprünglichen, authentischen Geschmackserlebnissen!



DINKEL REZEPTE



Rezept-Nr. 01973

UrDinkel Saatentoast



Backzeit
ca. 35 Min.

ZUTATEN

GEWICHT

Quellstück (Stehzeit über Nacht):

Chiasamen	0,750 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,750 kg
Kürbiskerne, geröstet	0,500 kg
Wasser, ca. 50 °C	2,750 kg

UrDinkel	5,000 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Meister Goldback	0,400 kg
Zucker	0,300 kg
Speisesalz	0,120 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	4,000 kg
Gesamt	19,970 kg

HERSTELLUNG

Den Teig direkt nach der Knetung (ohne Teigruhe) zu 600 g Teiglingen abwiegen und rundwirken.

Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen.

Die Four-Pieces-Methode (4 Teigstücke aus einem Stang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen.

Bei fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25–26 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	0,600 kg
Zwischengare	ca. 10 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 00445

Dinkelvollkorn- Quarkbrot



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
<hr/>	
Kochstück:	
Dinkel-Vollkornmehl	1,000 kg
Wasser, kochend	2,500 kg
<hr/>	
Dinkel-Vollkornmehl	6,500 kg
allegute Dinkelbrötchen Basis	2,000 kg
MADRE Dinkelsauer Plus VK	0,500 kg
allegute Beste Dinkelsprossen	1,500 kg
Speisequark, Magerstufe	2,000 kg
Backhonig	0,200 kg
Speisesalz	0,120 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	4,500 kg
<hr/>	
DEKOR	
Dinkel-Vollkornmehl	0,250 kg
<hr/>	
Gesamt	21,320 kg

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Nach der Teigruhe zu Stücken von 600 g abwiegen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Dinkel-Vollkornmehl wälzen. Je 4 Stück in Dessertkuchenformen setzen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Nach ca. 4 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 2 Min. schnell
Teigtemperatur	26–27 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen) fallend auf 200 °C



DINKEL REZEPTE

Rezept-Nr. 01215

Saftiges Dinkelbrot



Backzeit
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Kochstück: Stehzeit über Nacht		
Dinkelmehl Type 630	2,000 kg	Teigstücke abwiegen und in Dinkelmehl locker rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Dinkelmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Min. den Zug ziehen.
Wasser, kochend	3,000 kg	
Dinkelmehl Type 630	7,000 kg	Alternativ: Teigstücke abwiegen, zuerst locker rund wirken und nach einer kurzen Entspannungsphase in Dinkelmehl noch einmal locker aufarbeiten. Immer zwei Teiglinge mit dem Schluss nach oben in die Formen einlegen. Oberfläche leicht absieben und garen lassen. Mit Schwaden schieben und nach ca. 15 Min. den Zug ziehen.
MADRE Dinkelsauer Plus VK	1,000 kg	
Speisesalz	0,260 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	5,000 kg	
DEKOR		
Dinkelmehl Type 630	0,800 kg	
Gesamt	19,260 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	60 Min. (Während der Teigruhe den Teig einmal „aufziehen“)
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen) fallend auf 200 °C





Rezept-Nr. 01986

UrDinkel-Sprossen-Kracher



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Kochstück: Dinkelmehl Type 630	1,000 kg	Das Kochstück mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 0,600 kg abwiegen. Nun die Teigstücke wie ein Dänischquadrat einschlagen, den Schluss anfeuchten und im Dekor wälzen.
Speisesalz	0,050 kg	
Wasser, kochend	1,500 kg	
UrDinkel allesgute Beste- Dinkelsprossen	9,000 kg 2,000 kg	Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen oder Bleche mit Papier absetzen und über Nacht im Gärunterbrecher lagern. Nach der Gare die Teiglinge auf Abziehhapparate drehen und mit etwas Vorschwaden schieben.
Hefe	0,200 kg	Nach 4–5 Min. kräftig Schwaden geben. Nach 20 Min. den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.
Wasser, ca.	6,250 kg	
DEKOR		Tipp 1: Alternativ kann auch die Oberfläche der Teiglinge angefeuchtet und im Dekor gewälzt werden.
Dinkelflocken	0,500 kg	Die Teiglinge dann mit dem Schluss nach unten auf Bleche mit Papier absetzen und vor dem Backen über Kreuz einschneiden.
Dinkel-Vollkornmehl	0,500 kg	
Gesamt	21,000 kg	Tipp 2: Alternativ kann der Teig auch über Nacht in Wannen gelagert werden.

VERARBEITUNGSHINWEISE	
Knetzeit	8 Min. langsam, ca. 2 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 24 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 01972

UrDinkel Burger



Backzeit
ca. 13 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel	10,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3,000 kg abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken. Nach kurzer Entspannungszeit die Teiglinge auf ca. 7 mm ausrollen und auf mit Boeson Baktrennpapier belegte Backbleche absetzen.
Meister Schmelz	0,500 kg	
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	5,600 kg	
DEKOR		Kurz vor dem Backen die Teiglinge anfeuchten und mit Dekor bestreuen.
Sesam	0,200 kg	
Gesamt	16,700 kg	Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE	
Knetzeit	5 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	3,000 kg
Pressengare	10 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)





AUFFALLEN & PROFITIEREN

Klasse Werbemittel

Plakate, individualisierbare Couponkarten und mehr: Mit unseren attraktiven, auffälligen Werbematerialien für jedes unserer Produktkonzepte lenken Sie ganz einfach die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf Ihre Dinkel-Gebäcke.

So sorgen Sie für eine gesteigerte Kundenfrequenz und locken Neukunden an – das zahlt sich aus!



Plakate
DIN A1 oder DIN A3



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



Mehlschablonen



Couponkarten 10,5 × 21,0 cm



Brotbänderole 49 × 6 cm



Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen:



Plakate VS: DIN A1 |
RS: 1 × DIN A2 / 2 × DIN A3

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