URGETREIDE-KLEINGEBÄCKE

Vermarktung & Rezeptideen

unser Ulmer · olympial · MADRE FERMENTUM · DIAPAN · Erfolgs Konzepte · Ulmer Spatz

SICHERN SIE SICH IHR UMSATZPLUS:

KLEINE GEBÄCKE, GROSSE

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem vielfältigen Angebot an Urgetreide-Kleingebäcken und sorgen Sie für unverwechselbaren Genuss! Nutzen Sie den Erfolgsfaktor „Urgetreide“ und bieten Sie einzigartige Premiumgebäcke in Ihrer Bäckerei an.

1. Vorteile von Urgetreide

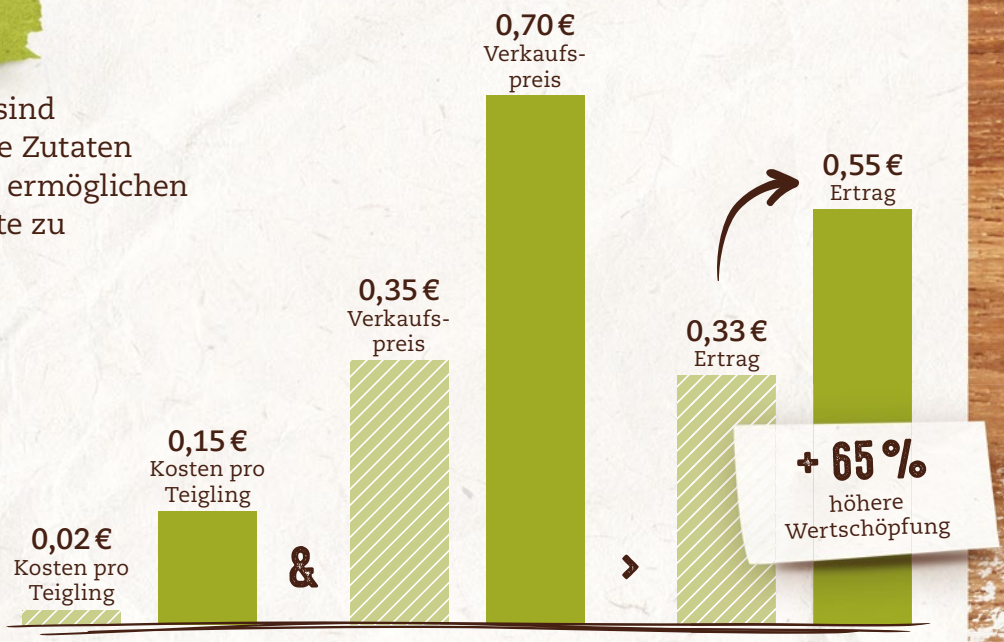
- **Besondere Aromenvielfalt:** für einen unvergleichlichen Geschmack.
- **Differenzierung:** Urgetreide geben Ihren Kleingebäcken ein rustikales Erscheinungsbild und bieten optimale Möglichkeiten zur Differenzierung.
- **Die ältesten Getreidesorten:** Urgetreide stehen für authentischen Genuss und Ursprünglichkeit.

2. Verkaufsunterstützung

- Begeistern Sie treue Bestandskunden und gewinnen Sie Neukunden mit Couponkarten, Plakaten und mehr. Machen Sie gezielt neugierig auf Ihre Urgetreide-Kleingebäcke!

3. Gewinnmaximierung

- Backwaren aus Urgetreide sind Premiumgebäcke. Wertvolle Zutaten und die besondere Qualität ermöglichen es Ihnen höhere Preispunkte zu besetzen.



VERKAUFSWIRKUNG!

4. Aufmerksamkeitsstarke Gebäckmarkierung

URGETREIDE VERMARKTUNGSFILM
Jetzt Code scannen und mehr erfahren!

- Nutzen Sie unsere Gebäckmarkierung zur Kennzeichnung Ihrer Urgetreide-Kleingebäcke. Diese erleichtert Ihren Kunden die Identifikation der Produkte und sorgt für eine klare Wiedererkennbarkeit.
- Aufmerksamkeit erzeugen und weitere Kaufimpulse setzen: Die Urgetreide-Gebäckmarkierung wertet das Gesamtbild Ihrer Theke auf und weckt Interesse.

TIPP Aufmerksamkeitsstarker Blickfang: Markieren Sie einzelne Urgetreide-Kleingebäcke im vorderen Bereich Ihrer Theke!

REZEPTINSPIRATIONEN

Für jeden Geschmack etwas dabei: Entdecken Sie unsere innovativen Rezeptideen ...

Ciabattabrötchen mit Urgetreidesprossen

Rezept-Nr. 00816

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 19,740 kg

TEIG	
Dinkelmehl Type 630	9,000 kg
Gold Ciaguette	1,000 kg
Urgetreidesprossen	2,500 kg
Rapsöl	0,500 kg
Speisesalz	0,040 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,500 kg
DEKOR	
Dinkelmehl Type 630	1,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 24 °C
Knetzeit	8 Min. langsam / 2–3 Min. schnell
Teigruhe	180 Min. bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlhaus
Einwaage	0,080 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	22 Min.

HERSTELLUNG

Teig in geölte Wannen geben und gut reifen lassen. Während der Teigruhe einmal zusammenschlagen. Nach der Teigruhe den Teig auf einen mit Dinkelmehl bestreuten Tisch kippen und die Teigoberfläche gut mehlen. Längliche Teigstücke von ca. 80 g abstechen und auf gestaubte Abziehapparate legen.
Nach kurzer Gare wenden und mit Schwaden backen.

UrAcker-Sprösslinge

Rezept-Nr. 00819

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 27,300 kg

TEIG	
Quellstück: Stehzeit 30 Min.	
Combicorn UrAcker Korn	5,000 kg
Wasser	3,200 kg
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Urgetreidesprossen	2,250 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,400 kg
Meersalz	0,200 kg
Hefe	0,450 kg
Wasser, ca.	5,800 kg
DEKOR	
Urgetreide Dekor	1,200 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit	6 Min. langsam / ca. 5 Min. schnell
Teigruhe	10 Min. / 15 Min. Pressengare
Einwaage	2,550 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	23 Min.

HERSTELLUNG

Mit allen Zutaten einen Brötchenteig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2550 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen, rundwirken, etwas langstoßen und in **Urgetreide Dekor** wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf gefettete Backbleche absetzen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

UrRoggen-Bürli

Rezept-Nr. 00818

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 17,320 kg

TEIG	
Kochstück:	
Roggenschrot Type 1800, mittel	1,000 kg
Wasser, kochend	1,500 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
allesgute UrRöggelchen	2,500 kg
Speisesalz	0,020 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca	5,500 kg
DEKOR	
Roggenschrot Type 1800, fein	0,750 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	7 Min. langsam / ca. 4 Min. schnell
Teigruhe	10 Min. / 10 Min. Pressengare
Einwaage	2,250 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	23 Min.

HERSTELLUNG

Kochstück: Das Roggenschrot im Backofen abrösten, mit kochendem Wasser übergießen und verrühren.

Aus allen Zutaten einen Brötchenteig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2250 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare zu eckigen Brötchen aufarbeiten und die Oberseite in feinem Roggenschrot wälzen. Je 2 Teiglinge zusammen auf gefettete Lochbleche absetzen. Wenn gewünscht einmal einschneiden. Bei ¾ Gare mit Schwaden schieben.

Tiroler Möhrensemmel

Rezept-Nr. 00824

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 17,950 kg

TEIG	
allesgute UrSemmel „Tiroler Art“	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Karotten, gestiftet	2,000 kg
Speisesalz	0,050 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
DEKOR	
Sesam	0,500 kg
Weizenschrot Type 1700, mittel	0,250 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam / ca. 5 Min. schnell
Teigruhe	10 Min. / 15 Min. Pressengare
Einwaage	2,550 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	23 Min.

HERSTELLUNG

Mit allen Zutaten einen Brötchenteig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2550 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen und rundwirken. Zu länglichen, an einem Ende spitz zulaufenden Brötchen aufarbeiten, in Dekor wälzen und auf gefettete Lochbleche absetzen.
Bei ¾ Gare mit Schwaden schieben.

anno Schleifen

Rezept-Nr. 00817

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 16,440 kg

TEIG	
allesgute anno Krüstchen	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Apfelessig	0,600 kg
Speisesalz	0,040 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 kg
DEKOR	
Sonnenblumenkerne	0,800 kg
Weizenmehl Type 550	0,400 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam / ca. 6 Min. schnell (intensiv auskneten)
Teigruhe	ca. 30 Min.
Einwaage	0,100 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	23 Min.

HERSTELLUNG

Den Teig nach der Teigruhe betriebsüblich zu länglichen Brötchen (ca. 6 × 13 cm) von je 100 g aufarbeiten. Dabei die Unterseite in Sonnenblumenkerne drücken, die Oberseite mit Weizenmehl bestreuen. Die Teiglinge einmal in sich verdrehen, sodass eine Schleife entsteht, und auf gefettete Bleche absetzen.
Bei ¾ Gare mit Schwaden schieben.

Urgetreide Brötchen

Rezept-Nr. 00677

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 17,130 kg

TEIG	
Quellstück: Stehzeit ca. 90 Min. Teigtemperatur 28 °C	
Urgetreide-6-Korn-Brot	2,500 kg
Speisesalz	0,230 kg
Wasser, ca.	3,000 kg
Dinkelmehl Type 630	7,500 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,400 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,200 kg
DEKOR	
Urgetreide Dekor	0,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit	8 Min. langsam / ca. 2 Min. schnell
Teigruhe	10 Min. / 10 Min. Pressengare
Einwaage	2,550 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	23 Min.

HERSTELLUNG

Nach der Pressengare zu eckigen Teiglingen abpressen, Oberseiten anfeuchten, in **Urgetreide Dekor** wälzen und auf gefettete Backbleche absetzen.
Bei ¾ Gare die Teiglinge mit Schwaden schieben.

Hildegard von Bingen Krusti

Rezept-Nr. 00236

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 16,700 kg

TEIG	
allesgute Hildegard von Bingen Brötchen	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,500 kg
Grundsauer (TA 160)	0,800 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,100 kg
DEKOR	
Kürbiskerne	1,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam / 4–5 Min. schnell
Teigruhe	30 Min. / 15 Min. Pressengare
Einwaage	1,400 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	24 Min.

HERSTELLUNG

Pressen abwiegen, rund zusammenfassen und nach der Pressengare abpressen; dabei nur teilen. Teiglinge mehlig halten. Zwei Teigstücke übereinanderlegen, einschlagen und kurz langrollen. Die Teiglinge sollen dabei einen rustikalen Schluss bekommen. Die Unterseite anfeuchten und in Kürbiskerne drücken. Auf Gärgutträger mit dem Schluss nach unten absetzen und garen lassen.
Bei guter Gare drehen und mit Schwaden schieben. Fünf Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und kräftig ausbacken.

UrSpitz Bierstangen

Rezept-Nr. 00815

TEIGBEREITUNG

Gesamtgewicht: 16,550 kg

TEIG	
Der UrSpitz	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Unser Ulmer Premium Malz CL	0,200 kg
Meister Schmelz PO MB	0,250 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
DEKOR	
Brezelsalz	0,400 kg
Kümmel	0,400 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	24–26 °C
Knetzeit	5 Min. langsam / ca. 5 Min. schnell
Teigruhe	10 Min. / 10 Min. Pressengare
Einwaage	2,400 kg
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	20 Min.

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2400 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare abpressen und rundwirken. Nach einer Entspannungszeit von 10 Minuten die Teiglinge zu ca. 30 cm langen Stangen formen. Die Stangen anfeuchten und mit Salz und Kümmel bestreuen.
Bei guter Gare mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.

STARKE VERKAUFSFÖRDERUNG, DIE ERFOLG VERSPRICHT!

Setzen Sie Ihre Urgetreide-Kleingebäcke groß in Szene und nutzen Sie unsere attraktiven Werbemittel zur Verkaufsförderung! Ihr CSM-Verkaufsberater unterstützt Sie gerne.

Bäcker-Werbeportal

Aktionsplakate DIN A1, A3

Motiv „Ähren“

Motiv „Hand“

Motiv „Landwirt“

Couponkarten
10,5 × 21,0 cm

Das Bäcker Werbeportal

Weitere Informationen finden Sie hier:
www.baecker-werbeportal.de

Werbemittel

Kleingebäck-Markierung
6 × 7,3 cm

Urgetreide Schautafel
DIN A4

Leaflet
11 × 16,5 cm

70160-10-0818

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

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking®