

Gemeinsam –
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

Spezialitäten

ULMER VOLLKORN BRÖTCHEN

Einmalige Mischung – vielseitiger Einsatz



Alles
Gute

ULMER VOLLKORN BRÖTCHEN

Volle Vollkornpower, die begeistert

Vollkorn-Gebäcke sind sehr beliebt und begeistern eine anspruchsvolle, ernährungsbewusste Zielgruppe von heute, denn: Bei Getreideprodukten, wie z. B. Brot und Brötchen, ist die Vollkornvariante die beste Wahl für die Gesundheit*. Mit unserem hochwertigen Mix **Ulmer Vollkorn Brötchen** können Sie auf die starke Nachfrage reagieren und Ihren Kunden die volle Vielfalt an Vollkorn-Highlights bieten!

Ulmer Vollkorn Brötchen beinhaltet gleich **4 Vollkorn-Getreidesorten in bester Qualität:** Weizen, Roggen, Hafer und Dinkel. Gleichzeitig gelingt Ihnen die sichere und einfache Herstellung einer Vielfalt an Vollkorngebäcken, die geschmacklich und handwerklich überzeugen.

Für höchste Qualitätsansprüche sowie für ein Plus an Sicherheit, Geschmack und Variation.

*<https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertige-ernaehrung/10-regeln-der-dge/>

Voll die Vorteile:

- 100 % Mix mit 4 Vollkorn-Getreidesorten in bester Qualität
- Große Anwendungsvielfalt für ein breites Vollkorn-Sortiment
- Für die Herstellung leckerer Vollkorn-Brote & Vollkorn-Kleingebäcke mit abgerundetem Geschmack
- Für den sicheren & einfachen Produktionsablauf:
 - Für verarbeitungsfreundliche Teige, sowohl in direkter Führung als auch über Gärzeitsteuerung
 - Für Teiglinge mit optimaler Gärstabilität





Rezept-Nr. 02255

Vollkorn Rosenbrötchen

Backzeit
22 Min.



ZUTATEN

Ulmer Vollkorn Brötchen	10,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 7,400 kg

DEKOR

Weizenvollkornmehl	1,000 kg
Gesamt	18,800 kg

HERSTELLUNG

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe den Teig zu Pressen von 2200g abwägen.

Die Wirkplatte vor dem Auflegen leicht mit Öl bestreichen, die Pressen teilen und mit wenig Umdrehungen rundwirken, in Weizenvollkornmehl drücken und mit dem Schluss nach unten garen. Bei voller Gare die Teiglinge drehen und mit Schwaden schieben. 4 Min. vor Ende der Backzeit Zug ziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	7 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur	26 – 27 °C
Teigruhe	15 Min.
Pressengewicht	2,200 kg
Pressengare	ca. 10 Min.
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 220 °C

Rezept-Nr. 02139

Vollkorn Krustenbrötchen

Backzeit
25 Min.



ZUTATEN

Ulmer Vollkorn Brötchen	5,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 1500 g abwägen und rundwirken.	
Weizenvollkornmehl	5,000 kg		
Olympial Glazial	0,300 kg		Nach der Pressengare die Ballen zu eckigen Teiglingen abpressen.
Speisesalz	0,110 kg		
Hefe	0,300 kg	Anschließend je zwei Teiglinge aufeinander legen, einschlagen und mit Weizenvollkornmehl länglich aufarbeiten.	
Wasser	ca. 7,100 kg		

DEKOR

Weizenvollkornmehl	0,800 kg	Bei normaler Gare mit Schwaden schieben. Die letzten 4 Min. den Zug öffnen und die Brötchen kräftig ausbacken.
Gesamt	18,610 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	7 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	25 – 26 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	1,500 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 210 °C





Rezept-Nr. 02188

Vollkorn-Walnuss-Baguette

Backzeit
23 Min.



ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück (Stehzeit 2 h):*	
Weizenvollkornschrot, mittel	1,000 kg
Wasser, ca. 50 °C	1,000 kg
Ulmer Vollkorn Brötchen	5,000 kg
Weizenvollkornmehl	4,000 kg
Olympial Glazial	0,200 kg
Speisesalz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen Wallnusskernbruch	1,000 kg

HERSTELLUNG

*Den Weizenvollkornschrot im Ofen bei 210 °C ca. 15 Min. anrösten und mit heißem Wasser (ca. 50 °C) übergießen.

Den Teig nach der Teigruhe zu 250 g Teiglingen abwägen und etwas länglich formen. Nach der Zwischengare zu kleinen Baguette mit kurzen, spitzen Enden aufarbeiten.

Bei 3/4 Gare 1 × diagonal leicht einschneiden und mit Schwaden schieben.

DEKOR

Weizenvollkornmehl	0,800 kg
Gesamt	20,300 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	7 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	25–26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,250 kg
Zwischengare	10 Min.
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 02140

Vollkorn Buttertoast

Backzeit
40 Min.



ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Ulmer Vollkorn Brötchen	5,000 kg
Weizenvollkornmehl	5,000 kg
Butter	0,700 kg
Rübensirup	0,200 kg
Speisesalz	0,100 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Gesamt	17,900 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Teigstücken von je 650 g abwägen, rundwirken und langformen. Anschließend die Teiglinge nach der 4-Pieces-Methode aufarbeiten und in gefettete Toastkästen einlegen. Bei normaler Gare – ca. 1,5 cm unter Kastenhöhe – die Toastdeckel auf die Kästen auflegen und mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	25–26 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	0,650 kg
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C





Rezept-Nr. 02260

Vollkorn Kastenbrot

Backzeit
45 Min.



ZUTATEN

Quellstück:

Roggen-Vollkornschtrot, mittel	3,400 kg
Wasser, ca. 30 °C	3,400 kg

Ulmer Vollkorn Brötchen

Weizenvollkornmehl	1,000 kg
--------------------	----------

MADRE Roggen VK Sauer

Speisesalz	0,120 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 4,400 kg

DEKOR

Roggen-Vollkornschtrot, fein	0,800 kg
------------------------------	----------

Gesamt	18,920 kg
--------	-----------

GEWICHT

HERSTELLUNG

Den Teig nach der Teigruhe zu 600 g Teiglingen abwägen, rundwirken und etwas länglich formen.

Die Oberfläche anfeuchten und im Dekor wälzen. Mit dem Schluss nach unten in mittelgroße Kastenformen legen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	25–26 °C
Teigruhe	25 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	225 °C (15 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 02258

Vollkorn Dinkelmischbrot

Backzeit
35 Min.



ZUTATEN

Quellstück (Stehzeit bis zur Abkühlung):*

Dinkelgrieß	0,500 kg
Wasser, ca. 50 °C	1,500 kg

Ulmer Vollkorn Brötchen

Dinkel-Vollkornmehl	4,000 kg
Dinkel-Vollkornschtrot	0,500 kg
Speisesalz	0,140 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 7,000 kg

DEKOR

Dinkel-Vollkornmehl	0,250 kg
Dinkelgrieß	0,250 kg

Gesamt	19,340 kg
--------	-----------

GEWICHT

HERSTELLUNG

*Den Dinkelgrieß im Ofen bei 210 °C ca. 15 Min. anrösten und direkt mit heißem Wasser (ca. 50 °C) übergießen.

Den Teig nach der Teigruhe zu 600 g Teiglingen abwägen, rundwirken und zu langen Broten aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten, im Dekor wälzen und mit dem Schluss nach oben in längliche Körbe einlegen. Bei voller Gare mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und der Länge nach mittig einschneiden. Mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	25–26 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)



Voll aufmerksamkeitsstark

Mit unseren attraktiven Werbematerialien können Sie Ihre Kunden auf den ersten Blick für Ihre Vollkorn-Highlights begeistern. Ob im Großen mit Plakaten oder im Kleinen mit Couponkarten oder Social-Media-Vorlagen: unsere Verkaufshilfen sind effektiv darin, Umsätze anzukurbeln und Verkaufsimpulse zu setzen!



The World of Baking

Jetzt scannen und unsere
Vertriebsplattform besuchen!



Plakat

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



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



Deckenhänger DIN A3





Plakat DIN A1 | DIN A3




Social-Media-Vorlagen



Couponkarten 10,5 × 21,0 cm

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Ulmer Vollkorn Brötchen  	Fertigmischung zur Herstellung von Vollkorn-Brotten und Vollkorn-Kleingebäcken mit Malz für einen abgerundeten Geschmack. Flexibel anwendbar für ein breites Vollkorn-Sortiment.	75074 0	100%	25 kg Sack

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

 = vegan