

SETZEN SIE IHREN

# BRÖTCHEN

die Krone auf!

## UNSERE LADENBACKHILFE

FÜR DAS PERFEKTE BRÖTCHEN

### 10 GOLDENE REGELN!

**1. BEI ANLIEFERUNG DIE GARE DER TEIGLINGSOWIE DIE LAGE AUF DEN DIELEN ÜBERPRÜFEN.**

- Verrottete Teiglinge ordentlich ausrichten, damit sie nicht zusammenkleben
- Bei guter Gare: Teiglinge kühl stellen
- Bei knapper Gare: Teiglinge in den Gärraum stellen

**2. LADENBACKOFEN EINSCHALTEN UND ENTSPRECHENDES BACKPROGRAMM EINSTELLEN.**

- Gärraum einschalten und auf ca. 32 °C und 75% Luftfeuchtigkeit einstellen

**3. TEIGLINGS AUS DER KÜHLUNG VOR DEM DREHEN BEI RAUMTEMPERATUR CA. 20 MIN. AKKLIMATISIEREN LASSEN.**

- Gefahren bei zu kühlen Teiglingen: Lochbildung in der Krume; Bläschenbildung auf der Kruste

**4. SEHR FEUCHTE TEIGLINGS VOR DEM DREHEN ARSTEIFEN LASSEN.**

- Teiglinge werden stabiler
- Blasenbildung wird vermieden

**5. DIE TEIGLINGS NICHT TROCKEN WERDEN ODER VERHAUTEN LASSEN.**

- Verhaute Teiglinge bekommen eine stumpfe Oberfläche und keinen Glanz
- Kruste wird hart und keksartig

**6. DIE GEBACKENEN BRÖTCHEN IMMER ERST AUSKÜHLEN LASSEN, BEVOR SIE IN KÖRBE GESCHÜTTET WERDEN.**

- Bei zu frühem Abschütten bekommen die Brötchen eine weiche, ledrige Kruste

**7. BRÖTCHEN NUR NACH BEDARF BACKEN.**

- Nicht auf Vorrat backen, da die Brötchen sonst alt werden
- Frische ist das TOP-Verkaufargument!

**8. DIE BACKZEIT SOLLTE 18-20 MINUTEN BETRAGEN.**

- Brötchen zu hell: Backtemperatur erhöhen
- Brötchen zu dunkel: Backtemperatur absenken

**9. DAS BACKERGEBNIS ÜBERPRÜFEN.**

- Brötchen sollten eine goldgelbe Farbe und eine zarte Rösche (= Krusteneigenschaft) haben
- Brötchen sollten nicht zu hart oder zu weich sein

**10. DIE GEBACKENEN BRÖTCHEN IMMER ERST AUSKÜHLEN LASSEN, BEVOR SIE IN KÖRBE GESCHÜTTET WERDEN.**

**Brötchen BACKEN IM LADEN**

**SETZEN SIE IHREN BRÖTCHEN die Krone auf!**

**SETZEN SIE IHREN BRÖTCHEN die Krone auf!**

**Brötchen BACKEN IM LADEN**

**CSM Bakery Solutions** | **Ulmer Spatz**

# Schritt für Schritt zum Brötchen-Hochgenuss

Das Backen von besonders frischen Gebäcken im Laden ist heute wichtiger denn je – denn Ihre Konsumenten erwarten stets die beste Brötchenqualität. Leider entstehen jedoch immer wieder Fehler beim Backen, die ganz leicht vermieden werden können: Unsere „10 goldenen Regeln“ für das beste Brötchen weit und breit unterstützen Ihre Bäckereifachverkäufer/innen zuverlässig und beantworten ihnen die wichtigsten Fragen von Brötchengare, über Backtemperatur bis zu Kruste und Krume. Der Weg zum optimalen Brötchen war noch nie so einfach!



Ladenbackhilfe  
im DIN A3-Querformat



*In nur 10 einfachen Schritten zum idealen Brötchen: Außen knusprig, innen zart, rundum lecker!*

## Entdecken Sie die Vorteile unserer Ladenbackhilfe:

- 👑 handliches A3-Format mit informativen Abbildungen, ideal zum Aufhängen im täglichen Sichtfeld
- 👑 strukturierte Punkte führen zuverlässig durch die Produktion
- 👑 schnelle Informationen zur perfekten Gare, Backzeit, usw., auf einen Blick erfassbar
- 👑 kleinere und größere Fehler beim Brötchenbacken spielend leicht verhindern
- 👑 ab jetzt nur noch frische Brötchen in Top-Qualität backen

**CSM Deutschland GmbH**

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein  
 Fachliche Hotline Brot/Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall)  
 hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com  
 www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de

**CSM**  
Bakery Solutions

connecting the  
world of baking®