

allesgute

## anno Krüstchen

Mit dem vollen Geschmack des Urweizens –  
der pure Genuss

*allesgute anno Krüstchen* ist eine anwendungsfreundliche Backmischung für erstklassige Mehrkornkleingebäcke mit Einkorn und Emmer nach handwerklicher Tradition.

Diese Urweizensorten gehören zu den ältesten uns bekannten Getreidearten. Emmer ist ein schmackhaftes, leicht dunkles Getreide. Es verleiht den Gebäcken einen herzhaften, leicht würzig abgerundeten Geschmack.

Einkorn besitzt ein mild aromatisches, leicht nussiges Geschmacksprofil. Es sorgt zudem durch seine gelben Farbpigmente, den Carotinoiden, für die angenehme Krumenfarbe. Das Zusammenspiel beider Urweizenarten ist ausschlaggebend für den einzigartigen, urigen Geschmack und den besonderen Charakter der saftig leckeren Gebäckspezialitäten.

Durch wertvolle Sonnenblumenkerne, zarte Kartoffelflocken, edlen Malzextrakt sowie aromatischen Roggenvollkornsauerteig werden die vollmundigen Gebäcke zu einem wahren Genuss. Goldgelber Honig rundet den Geschmack perfekt ab.

*allesgute anno Krüstchen*  
Natürlicher Genuss in seiner traditionellsten Form.

### Produktvorteile

- ✓ Enthält die Urweizen Einkorn und Emmer – eine erlesene Rarität mit unverfälschtem, vollendetem Geschmack
- ✓ Erfüllt den Verbrauchertrend nach naturnahen Lebensmitteln
- ✓ Ermöglicht die Herstellung einer großen Gebäckvielfalt in bester Handwerksqualität
- ✓ Für eine attraktive Sortimentsgestaltung nach alter Backtradition
- ✓ Einfach zu verarbeiten und rationell in der Anwendung
- ✓ Hohe Leistungsfähigkeit und gewohnte Sicherheit in modernen Produktionsprozessen

*allesgute anno Krüstchen* eröffnet Ihnen jetzt neue Möglichkeiten für eine attraktive Sortimentsgestaltung mit einem besonderen Mehrwert für Ihre Kunden.

Purer Genuss und das gute Gefühl sich traditionsbewusst zu ernähren werden Ihre Kunden immer wieder auf diese einzigartigen Gebäcke mit dem Urgetreide zugreifen.



### anno Krüstchen

Rezept-Nr. 2485

#### Dreikornbrötchen mit Einkorn und Emmer

##### TEIGBEREITUNG

5,000 kg	<i>allesgute anno Krüstchen</i>
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	Hefe
5,600 kg	Wasser, ca.
<b>15,900 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

##### BACKTECHNIK

Knetzeit: 4 Minuten langsam  
ca. 5 Minuten schnell  
(wie Brötchenteig)

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 2.200 g für eckige Brötchen, gestempelt  
2.400 g für Stangerl

Pressengare: 15 Minuten

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 22 Minuten



### anno Kartoffelkrüstchen

Rezept-Nr. 2487

#### Dreikorn-Kartoffelbrötchen mit Einkorn und Emmer

##### TEIGBEREITUNG

5,000 kg	<i>allesgute anno Krüstchen</i>
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	<i>Pom-Frisch</i>
0,040 kg	Speisesalz
0,300 kg	Hefe
7,600 kg	Wasser, ca.
<b>19,940 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>

##### BACKTECHNIK

Knetzeit: 4 Minuten langsam  
ca. 5 Minuten schnell  
(wie Brötchenteig)

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 1.400 g

Pressengare: 15 Minuten

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 23 Minuten



##### VERARBEITUNG

Pressen abwägen und rund zusammenfassen. Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Dabei die Teiglinge mehlig halten. Zwei Teigstücke übereinanderlegen, einschlagen und kurz langrollen. Die Teiglinge sollen dabei einen rustikalen Schluss bekommen.

Die Teiglinge zuerst auf ein feuchtes Tuch und danach in **Pom-Frisch** drücken. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen und garen lassen.

Bei guter Gare auf Lochbleche wenden und mit Schwaden schieben.

Zum Ende der Backzeit Zug ziehen und gut ausbacken.



allesgute

*anno Wurzelkrüstchen  
mit Apfelessig*

Rezept-Nr. 2486

**Dreikornbrötchen mit Apfelessig,  
Einkorn und Emmer**

**TEIGBEREITUNG**

5,000 kg	<i>allesgute anno Krüstchen</i>
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,040 kg	Speisesalz
0,150 kg	Hefe
0,600 kg	Apfelessig
5,800 kg	Wasser, ca.

**16,590 kg Gesamtteig**

**BACKTECHNIK**

Knetzeit: 7 Minuten langsam  
ca. 7 Minuten schnell  
(intensiv auskneten)

Teig-  
temperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 1 Stunde im  
Raum bei direkter  
Führung; ca. 30 Minuten  
im Raum bei GU/GV

Teigeinlage: 300 g

Pressengare: 15 Minuten

Back-  
temperatur: ca. 240 °C

Backzeit: 40 Minuten,  
je nach Teigeinwaage

**VERARBEITUNG**

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen der Wanne von alleine löst. Nach der Teigruhe den Teig auf einen gut gemehlten Arbeitstisch stürzen. Etwas längliche Teiglinge abwiegen, von den Enden her schonend gegeneinander drehen, in Roggenmehl wälzen und auf Abziehapparate absetzen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare schieben. Ofen gut vorschwaden und mit wenig Schwaden schieben. Nach ca. 5 Minuten die Backtemperatur auf 200 °C reduzieren.



allesgute

*anno Krüstchen*

... für Mehrkornkleingebäcke  
mit Einkorn und Emmer



*Urkrüstchen*

Rezept-Nr. 2488

**Vierkorn-Dinkelsprossenbrötchen  
mit Einkorn und Emmer**

**TEIGBEREITUNG**

5,000 kg	<i>allesgute anno Krüstchen</i>
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	<i>allesgute Beste Dinkelsprossen</i>
0,350 kg	Hefe
5,400 kg	Wasser, ca.

**17,750 kg Gesamtteig**

**BACKTECHNIK**

Knetzeit: 4 Minuten langsam  
ca. 5 Minuten schnell  
(wie Brötchenteig)

Teig-  
temperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 2.200 g

Pressengare: 15 Minuten

Back-  
temperatur: 10 °C unter Brötchen-  
backtemperatur

Backzeit: ca. 22 Minuten

**VERARBEITUNG**

Nach der Pressengare teilen und rundwirken. Die Teiglinge etwas langrollen, die Oberfläche leicht anfeuchten und in feinem Roggenschrot wälzen.

Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf mit **Boeson-Trennwax flüssig aktiv** besprühte Lochbleche setzen.

Teiglinge vollgarig schieben und mit reichlich Schwaden kräftig backen.

**Inhaltsstoffe des Produktes:**

Weizenschrot (Einkorn, Emmer); Sonnenblumenkerne; Haferflocken; Roggenvollkornmehl; Weizenvollkornmehl; Roggenmehl; Weizenkleber; Kartoffelflocken; getrocknetes Gerstenmalzextrakt; Meersalz; getrockneter Roggenvollkornsauerteig; Emulgator: Lecithin; Stabilisator: Guarkernmehl; Backhofig; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme



**BIB-Ulmer Spatz**

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere  
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.  
Internet: [www.BIB-UlmerSpatz.de](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)

120710-BA1