

Pane d'oro

HERRLICH
KNUSPRIG,
EINFACH
KÖSTLICH



Die perfekte Mischung für authentischen Brotgenuss

Qualitätsbewusste Verbraucher schätzen Produkte mit handwerklich-traditionellem Charakter.

Pane d'oro ist für Sie als ambitionierten Handwerksbäcker genau das richtige Konzentrat, mit dem Sie für anspruchsvolle Konsumenten authentische, rustikale Brotspezialitäten in guter tessiner Tradition backen. Da schmeckt man mit jedem Bissen die mediterrane Seele des südlichsten Schweizer Kantons! Überzeugen Sie Ihre Kunden mit einem variantenreichen Sortiment an hellen Broten und Kleingebäcken und zeigen Sie, dass Sie unvergleichliche Geschmackserlebnisse jenseits der heute üblichen Standards anbieten können.

Hochwertig und variantenreich

Pane d'oro ist goldrichtig, um helle Brot- und Kleingebäckspezialitäten mit rustikal-markanter Kruste und saftig-glasiger Krume herzustellen. Mit der hochwertigen Rezeptur, die unter anderem Weizen- und Hafervollkornmehl enthält, eignet sich das Konzentrat für vielfältige Anwendungen. Mit **Pane d'oro** ist bereits nach einer kurzen Teigführung ein Gebäckergebnis möglich, wie es sonst nur bei Führungen über Nacht erzielt wird.

Pane d'oro

Heller Brotgenuss in bester
tessiner Tradition




Genuss nach tessiner Art

Mit **Pane d'oro** bieten Sie anspruchsvollen Genießern ein authentisches Stück tessiner Lebensart. Nutzen Sie die Vorteile des Konzentrats, um sich von Ihren Wettbewerbern abzugrenzen und mit unverwechselbaren Produkten Impulse in Ihrem Sortiment zu setzen.

Vorteile, die überzeugen – **Pane d'oro**:

- bietet eine Vielzahl an Rezeptvariationen für ein abwechslungsreiches Angebot rustikaler, heller Brote und Kleingebäcke.
- steht für helle Gebäcke mit einzigartigem Geschmack, saftig-glasiger Krume und knusprig-markanter Kruste.
- profiliert Sie als traditionsbewussten Handwerksbäcker mit hochwertigen, authentischen Gebäcken.
- ist sicher in der Anwendung und Verarbeitung.
- ist niedrig zu dosieren – nur 10–20 %.
- ist für die kurze direkte Führung, sowie für die Führung über Nacht geeignet.
- erfüllt die hohen Qualitätsmaßstäbe der „AllesGute“-Richtlinien: Mit diesem Produkt erzeugen Sie ganz natürlich erstklassige, deklarationsfreundliche Backwaren.



Übrigens: Pane rustic –
die Backmischung für dunkle,
rustikale Spezialitäten - bringt die gleichen
Vorteile mit sich und erweitert Ihr
Sortiment um dunkle Variationen der
urigen Brote und Gebäcke.

Wurzelbrot, hell

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 18,040 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550 8,500 kg

Pane d'oro 1,500 kg

Speisesalz 0,240 kg

Hefe 0,200 kg

Wasser, ca. 7,600 kg



Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigruhe / Pressengare	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Einwaage	350 g
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	35 Min.

Herstellung:

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen der Wanne von alleine löst. Den Teig während der Teigruhe einmal „aufziehen“. Nach der Teigruhe auf dem Arbeitstisch ausbreiten, mit Roggenmehl bemehlen und in längliche Stücke teilen. Nun die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Abziehapparate absetzen.

Nach einer kurzen Stückgare die Teiglinge mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Grießstangen

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 17,880 kg

Grießteig:

verschlossen über Nacht bei 25 °C lagern

Hartweizengrieß 2,000 kg

Hefe 0,040 kg

Wasser 2,000 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550 6,500 kg

Pane d'oro 1,500 kg

Speisesalz 0,240 kg

Hefe 0,200 kg

Wasser, ca. 4,400 kg

Dekor:

Hartweizengrieß 0,500 kg

Roggenmehl Type 1150 0,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 6 Min. schnell
Teigruhe / Zwischengare	30 Min. / 10 Min.
Einwaage	350 g
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	30 Min.

Herstellung:

Teig abwiegen und locker zusammenlegen. Nach kurzer Entspannung zu am Ende spitz zulaufende Baguettes aufarbeiten. Anschließend im Dekor wälzen und auf Abziehapparate oder auf mit **Boeson-Trennwax flüssig aktiv** gefettete Loch- oder Baguettebleche absetzen. Bei 3/4 Gare wie Baguette schneiden und mit Schwaden schieben.



Würzige Käse-Weggen

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 21,250 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Kürbiskerne	1,800 kg
Pane d'oro	1,500 kg
Pfefferkörner, geschrotet	0,080 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,600 kg

Dekor:

Gouda, gerieben 45 % Fett	1,000 kg
Kürbiskerne	0,200 kg
Pfefferkörner, geschrotet	0,050 kg
Brezelsalz	0,030 kg



Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 24 °C
Knetzeit	4 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigruhe/Pressengare	2 Std.
Einwaage	110 g
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.
Backzeit	22 Min.

Herstellung:

Den Teig zu 7 kg Stücken abwägen. Nach der Teigruhe über Anlage oder von Hand zu 110 g schweren Teigstücken abwägen. Die Teiglinge befeuchten und in der Dekormischung wälzen. Teigenden gegeneinander verdrehen (twisten) und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Mit geöffnetem Zug ausbacken.



Rezept-Nr. 00474

Almkruste

Teigbereitung:

Gesamtgewicht: 19,740 kg

Quellstück:

Stehzeit, ca. 90 Min.	
Weizenschrot Type 1700, mittel	2,000 kg
Wasser, ca.	3,000 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Weizenmehl Type 1050	2,500 kg
Pane d'oro	1,500 kg
allesgute Fermentum Secale	1,000 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	4,500 kg

Dekor:

Weizenmehl Type 550	0,800 kg
---------------------	----------

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	4 Min. langsam, 4. Min. schnell
Teigruhe/Pressengare	45 Min.
Einwaage	900 g
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.
Backzeit	45 Min.

Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig abwägen, mit viel Mehl locker rundwirken und mit dem Schluss nach unten in gemehlte Brotkörbe einlegen. Bei voller Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und weitere 5 Minuten ausgaren lassen. Anschließend ohne Schwaden schieben. Nach 3 Minuten Schwaden geben und nach weiteren 3 Minuten den Zug ziehen. Kräftig ausbacken!

Tipp:

Den Weizenschrot ca. 25–30 Minuten bei 200 °C im Ofen anrösten, anschließend mit 50 °C heißem Wasser übergießen.



Gute Aussichten für Genuss & Tradition

Aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien für die Vermarktung Ihrer **Pane d'oro**-Kreationen stehen für Sie bereit! Ansprechende Gebäckdarstellungen ziehen die Blicke Ihrer Kunden auf sich und wecken Lust auf rustikalen tessiner Brotgenuss.

Verführen Sie Ihre Kunden mit Plakaten und Deckenhängern, welche die unwiderstehliche tessiner Genusswelt in Ihre Bäckerei bringen.

Gestalten Sie Ihre individuellen Werbemittel: www.baecker-werbeportal.de



Plakate DIN A1/A2/A3



Deckenhänger DIN A3

70098-7.5-0415

Der Garant für meinen Erfolg



Ulmer Spatz

Ulmer Spatz ist eine Marke der CSM Deutschland GmbH · Mainzer Straße 152-160 · 55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall) · hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com · www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de