

*Gemeinsam –  
aus Leidenschaft*



**Ulmer Spatz**

## 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 Kleingebäck, 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.oege.at/wissenschaft/10-ernaehrungsregeln-der-oege/>

### 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





## Vollkorn Rosenbrötchen

Backzeit  
22 Min.



### ZUTATEN

<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	<b>10,000 kg</b>
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 7,400 kg

### DEKOR

Weizenvollkornmehl	1,000 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,800 kg</b>

### HERSTELLUNG

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

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 schießen. 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, fallend auf 220 °C

## Vollkorn Krustenweckerl

Backzeit  
25 Min.



### ZUTATEN

<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	<b>5,000 kg</b>	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 1500 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen zu eckigen Teiglingen abpressen. Anschließend je zwei Teiglinge aufeinander legen, einschlagen und mit Weizenvollkornmehl länglich aufarbeiten. Bei normaler Gare mit Schwaden schießen. Die letzten 4 Min. den Zug öffnen und die Gebäcke kräftig ausbacken.
Weizenvollkornmehl	5,000 kg	
<b>Olympial Glazial</b>	<b>0,300 kg</b>	
Speisesalz	0,110 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser	ca. 7,100 kg	

### DEKOR

Weizenvollkornmehl	0,800 kg
<b>Gesamt</b>	<b>18,610 kg</b>

### 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, fallend auf 210 °C







## Vollkorn-Walnuss-Baguette

Backzeit  
23 Min.



### ZUTATEN

<b>Quellstück (Stehzeit 2 h):*</b>	
Weizenvollkornschrot, mittel	1,000 kg
Wasser, ca. 50 °C	1,000 kg
<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	<b>5,000 kg</b>
Weizenvollkornmehl	4,000 kg
<b>Olympial Glazial</b>	<b>0,200 kg</b>
Speisesalz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 7,000 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 schießen.

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen	
Walnusskernbruch	1,000 kg

### DEKOR

Weizenvollkornmehl	0,800 kg
<b>Gesamt</b>	<b>20,300 kg</b>

### 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

## Vollkorn Buttertoast

Backzeit  
40 Min.



### ZUTATEN

<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	<b>5,000 kg</b>
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
<b>Gesamt</b>	<b>17,900 kg</b>

### 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 schießen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigtemperatur	25 – 26 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	0,650 kg
Backtemperatur	220 °C, fallend auf 200 °C





Backzeit  
45 Min.



## Vollkorn Kastenbrot

### ZUTATEN

#### Quellstück:

Roggen-Vollkornschtot, mittel  
Wasser, ca. 30 °C

### GEWICHT

3,400 kg  
3,400 kg

### HERSTELLUNG

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

#### Ulmer Vollkorn Brötchen

Weizenvollkornmehl  
Ulmer Quellmild neu

5,000 kg  
1,000 kg  
0,600 kg

Speisesalz  
Hefe  
Wasser

0,120 kg  
0,200 kg  
ca. 4,400 kg

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

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

#### DEKOR

Roggen-Vollkornschtot, fein

0,800 kg

Gesamt

18,920 kg

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit

6 Min. langsam, 3 Min. schnell

Teigtemperatur

25 – 26 °C

Teigruhe

25 Min.

Teigeinlage

0,600 kg

Backtemperatur

225 °C

## Vollkorn Dinkelmischbrot

Backzeit  
35 Min.



### ZUTATEN

#### Quellstück (Stehzeit bis zur Abkühlung):\*

Dinkelgrieß  
Wasser, ca. 50 °C

### GEWICHT

0,500 kg  
1,500 kg

### HERSTELLUNG

\*Den Dinkelgrieß im Ofen bei 210 °C ca.

15 Min. anrösten und direkt mit heißem Wasser (ca. 50 °C) übergießen.

#### Ulmer Vollkorn Brötchen

Dinkel-Vollkornmehl  
Dinkel-Vollkornschtot

5,000 kg  
4,000 kg  
0,500 kg

Speisesalz  
Hefe  
Wasser

0,140 kg  
0,200 kg  
ca. 7,000 kg

Den Teig nach der Teigruhe zu 600 g Teiglingen abwiegen, 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 schießen.

#### DEKOR

Dinkel-Vollkornmehl  
Dinkelgrieß

0,250 kg  
0,250 kg

Gesamt

19,340 kg

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit

6 Min. langsam, 4 Min. schnell

Teigtemperatur

25 – 26 °C

Teigruhe

20 Min.

Teigeinlage

0,600 kg

Backtemperatur

230 °C







## 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



Social-Media-Vorlagen



Couponkarten 10,5 × 21,0 cm

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>  	Fertigmischung zur Herstellung von Vollkorn-Brotten und Vollkorn-Kleingebäcken mit Malz für einen abgerundeten Geschmack. Flexibel anwendbar für ein breites Vollkorn-Sortiment.	10116627	100 %	25 kg Sack

 = vegan