

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

Bender-Iglauer



HILDEGARD VON BINGEN BROT

Ein gutes Stück
Ursprünglichkeit



Alles
Gute

HILDEGARD VON BINGEN BROT



Authentischer Genuss für Ihren Erfolg

URGETREIDE MIT TRADITION

Urgetreidesorten erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Verbrauchern und bieten Ihnen die Möglichkeit, die **anhaltende Nachfrage nach authentischen und ursprünglichen Lebensmitteln** zu bedienen.

Profitieren Sie jetzt von dem angesagten Urgetreide-Trend: Die hochwertige Qualität natürlicher Zutaten und das einzigartige Aroma unserer „Hildegard von Bingen“-Gebäcke werden Sie und Ihre Kunden begeistern!

Hildegard von Bingen – eine inspirierende Markenwelt

Die bekannte Benediktinerin und Heilkundlerin Hildegard von Bingen (1098 – 1179) steht für Werte wie **Ursprünglichkeit, Authentizität und Wohlbefinden**.

Im Reinen mit sich selbst sein – ein zeitgemäßer Verbraucheranspruch und gleichzeitig das Prinzip der Markenwelt von Hildegard von Bingen.

Der von der Ordensfrau besonders geschätzte **Dinkel** sowie die **wertvollen Urgetreidesorten Einkorn und Emmer** bilden die Grundlage für unser Gebäck-Highlight. Spezielle Gewürzkräuter aus der Hildegard-Zeit verleihen den Gebäcken ihre einzigartige Geschmacksnote.



Freigeschobenes Brot



Backzeit
40 Min.

ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Hildegard von Bingen Brot-Mix	5,000 kg
Dinkelmehl T700	5,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
Gesamt	17,700 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken. Den Schluss in Dinkelvollkornmehl wälzen und mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen und mit geöffnetem Zug ausbacken.



VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	27 – 28 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 1 Min. schnell
Teigruhe	ca. 30 Min.
Stückgare	ca. 35-40 Min.
Teigeinlage	600 g
Backtemperatur	ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Kasten-Brot



Backzeit
ca. 70 Min.

ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Hildegard von Bingen Brot-Mix	5,000 kg
Dinkelmehl T700	5,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 kg
Gesamt	18,200 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund und lang wirken und in gewünschter Bestreuung (z.B. Dinkelflocken) wälzen. In Euro-Toastformen einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schießen, nach ca. 4 Minuten Zug öffnen. Nach weiteren 10 Minuten die Temperatur auf 200 °C verringern und fertigbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	27 – 28 °C
Knetzeit	10 – 12 Min. langsam
Teigruhe	ca. 30 Min.
Stückgare	ca. 50 Min.
Teigeinlage	900 g
Backtemperatur	ca. 260 °C fallend auf 200 °C



Vollkorn-Brot



Backzeit
ca. 70 Min.

ZUTATEN

Quellstück:

Dinkelschrot fein	0,500 kg
Dinkelflocken	0,500 kg
Wasser, ca.	2,000 kg
Gesamt	3,000 kg

Hauptteig:

Quellstück	3,000 kg
Hildegard von Bingen Brot-Mix	4,000 kg
Dinkelvollkornmehl	3,000 kg
Sonnenblumenkerne	0,800 kg
Hefe	0,170 kg
Wasser	4,400 kg
Gesamt	15,370 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und lang wirken und in gewünschter Bestreuung (z.B. Dinkelschrot) wälzen. In Euro-Toastformen einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden schießen, nach ca. 4 Minuten Zug öffnen. Nach weiteren 10 Minuten die Temperatur auf 200 °C verringern und fertigbacken.



VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 28 °C
Knetzeit	10 – 12 Minuten langsam
Teigruhe	ca. 30 Min.
Stückgare	ca. 50 Min.
Teigeinlage	1.150 g
Backtemperatur	ca. 250 °C fallend auf 200 °C

Kleingebäcke



Backzeit
ca. 18 Min.

ZUTATEN

Hildegard von Bingen Brot-Mix	2,000 kg
Dinkelmehl T700	4,000 kg
Olympial Dinkel Plus	0,150 kg
Salz	0,045 kg
Hefe	0,240 kg
Speiseöl	0,120 kg
Wasser, ca.	3,000 kg
Gesamt	9,705 kg

GEWICHT

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Pressen zu ca. 2100 Gramm auswiegen. Nach kurzer entspannung Pressen teilen und schleifen, den Schluß in Dinkelvollkornmehl oder Dinkelflocken drücken und auf Bleche wegsetzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 28 °C
Knetzeit	4 Min. langsam, ca. 4 Min. schnell
Teigruhe	15 Min.
Teigeinlage	70 g Stück
Backtemperatur	240 °C fallend



Brot mit Dinkelsprossen



Backzeit
ca. 40 Min.

ZUTATEN

Hildegard von Bingen Brot-Mix	5,000 kg
Dinkelmehl T700	5,000 kg
allesgute BesteDinkelsprossen	3,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,000 kg

Gesamt 20,250 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken. Den Schluß in Dinkelvollkornmehl wälzen und mit dem Schluß nach oben auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

TIPP: Für eine noch bessere Frischhaltung empfehlen wir 20 % des Dinkelmehls als Kochstück zu verquellen und dem Teig zuzusetzen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 1 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Stückgare	ca. 40 Min.
Teigeinlage	650 g
Backtemperatur	240 °C fallend auf 200 °C



Produktvorteile

- Urgetreideprodukte bedienen den **Trend zu natürlichen, unveränderten Rohstoffen**
- **Abgrenzung zum LEH** mit großem Vermarktungspotenzial
- **Sicher in der Herstellung** für hervorragende Brotqualität und exklusiven Genuss
- Wertvolle Urgetreide-Sorten aus **regionalem Anbau in Österreich**
- **Frei von E-Nummern**
- „**Clean label**“ – rein pflanzliche Rohstoffe, frei von Soja, Palmöl und Laktose
- Für Gebäcke mit **saftiger Krume** und **langer Verzehrsfrische**



Wirkungsvolle Werbemittel für Ihr Umsatzplus

Schaffen Sie noch mehr Aufmerksamkeit mit ansprechenden Werbematerialien und setzen Sie Ihre handwerklichen Hildegard von Bingen-Brote gekonnt in Szene




Brotbanderole
49 x 5 cm



Couponkarte




Plakat A3

Produkt	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung
Hildegard von Bingen Brot 	Saftiger aromatischer Brotgenuss mit langer Verzehrsfrische nach den Lehren von Hildegard von Bingen. Mit wertvollen Zutaten, die die Ursprünglichkeit und Natürlichkeit des Brotes ausmachen: Dinkel, Emmer, Einkorn, Dinkel- und Roggensauerteig, Gewürze. Frei von Lebensmittelzusatzstoffen.	10186672	50 %

Halten Sie sich rundum informiert:

 www.facebook.com/CSMIIngredients

 www.theworldofbaking.com

