

Gemeinsam –
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

Genuss im Drei-Viertel-Takt

Dinkel, Urgetreide & Handwerk –
das Johann Strauss Brot vereint
Geschmack und Tradition

200 JAHRE
Johann Strauss



Johann Strauss – der Walzerkönig feiert seinen 200. Geburtstag

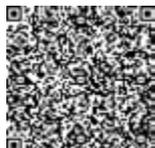
Mit einer
Vielfalt aus
sechs alten
Getreide-
sorten

Der österreichische Komponist und Dirigent Johann Strauss Sohn (1825–1899) gilt als einer der bedeutendsten Komponisten der Wiener Musiktradition. Eines seiner bekanntesten Werke ist der „Donauwalzer“, welcher weltweit eines der populärsten Werke der klassischen Musik ist.

Im Jahr 2025 jährt sich der 200. Geburtstag von Johann Strauss Sohn. Zum Anlass dieses bedeutenden Jubiläums möchten wir Sie herzlich einladen, mit uns die außergewöhnliche Musik und das Erbe dieses Meisterkomponisten zu feiern – mit einem Johann Strauss-Brot aus erlesensten Zutaten, traditionell von Hand gebacken.



Jetzt scannen und unsere
Vertriebsplattform besuchen!



Rezept

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Teigbereitung:		
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg	Die Brote nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparat setzen. Bei voller Gare die Schablone auflegen und die Teiglinge mit Mehl absieben. Mit Schwaden schießen und nach 2 Minuten den Zug öffnen.
Dinkelmehl T700	5,000 kg	
Speisesalz	0,240 kg	
Hefe	0,180 kg	
Wasser, ca.	7,600 kg	
Gesamt	18,020 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	25 Min.
Einwaage	600 g
Backtemperatur	240 °C fallen auf 210 °C
Backzeit	ca. 45 Min.

Mit den
Mehlschablonen
zaubern Sie im
Handumdrehen
einzigartige
Kult-Krusten.

