

Gemeinsam –
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

BERGKRUSTEN

MIT ALTEN TIROLER LANDSORTEN.

Neue
Impulse für
langfristigen
Erfolg!



ALTE LANDSORTEN

BERGKRUSTEN

Kernig,
mild
nussig

BERGKRUSTEN WURZEL



Backzeit
35 Min.

ZUTATEN

Mountain Grains	5,000 kg
Weizenmehl T700	5,000 kg
Kaisermalz Frost	0,300 kg
Walnussöl, geröstet	0,300 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 kg

Nach der Knetzeit unterkneten:

Walnusskernbruch	2,000 kg
------------------	----------

DEKOR

Weizenmehl T700	0,400 kg
Hartweizengrieß	0,400 kg

Gesamt	21,840 kg
--------	-----------

HERSTELLUNG

Den Teig nach dem Kneten 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 den Teig auf einen mit Weizenmehl bestäubten Arbeitstisch stürzen.

Gewünschte Teigstücke abstechen, zu Wurzeln aufdrehen und auf Abziehapparate setzen.

Nach kurzer Zwischengare mit Schwaden schießen und nach halber Backzeit den Zug ziehen.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhezeit	3 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Teigeinlage	0,350 kg
Backtemperatur	240 °C fallend auf 200 °C





BERGKRUSTEN WECKERL



Backzeit
24 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mountain Grains	5,000 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von 3,000 kg abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare (ca. 15. Min) abpressen und rundwirken. Die Teiglinge länglich formen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen. Die Oberfläche anfeuchten, in Dekor wälzen und auf Lochbleche absetzen. Bei guter Gare einmal schräg einschneiden und mit Schwaden schießen. 2 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Weckerln kräftig ausbacken.
Weizenmehl T700	5,000 kg	
Kürbiskerne	0,800 kg	
Kaisermalz Frost	0,300 kg	
Steirisches Kürbiskernöl	0,250 kg	
Speisesalz	0,220 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	6,300 kg	
DEKOR		
Sesam	0,400 kg	
Kürbiskerne grob gern.	0,400 kg	
Gesamt	18,970 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Teigruhezeit	5 Min.
Pressengewicht	3,000 kg
Stückgare	45 Min.
Backtemperatur	240 °C fallend auf 200 °C

Aromatisch,
nussig



BERGKRUSTEN VINSCHGAUER



Backzeit
20 Min.

ZUTATEN

Dinkelmehl	7,000 kg
Mountain Grains	4,000 kg
Olympial Dinkel Plus	0,400 kg
Salz	0,280 kg
Hefe	0,400 kg
Brotklee	0,050 kg
Speiseöl	0,480 kg
Wasser	8,200 kg

DEKOR

Roggenmehl T960	0,800 kg
Gesamt	21,610 kg

HERSTELLUNG

Mit allen Zutaten einen weichen Teig bereiten.
Teiglinge von 100 g abwiegen und zu runden Teigstücken formen. Boden und Oberfläche der Teigstücke gut mehlig halten und auf Abziehapparate setzen. Teigstücke sollen während der Stückgare breitlaufen.
Bei voller Gare mit Schwaden schießen. Nach halber Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	5 Min. langsam, 7 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhezeit	2 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Teigeinlage	0,100 kg
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C

Aromatisch,
würzig





Mild, leicht,
aromatisch



BERGKRUSTEN BAGUETTE



Backzeit
30 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mountain Grains	5,000 kg	Nach der Zwischengare zu kurzen, spitz zulaufenden Baguettes aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenmehl wälzen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge 2 x schräg einschneiden und mit Schwaden schießen.
Weizenmehl T700	5,000 kg	
Kaisermalz Frost	0,300 kg	
Speisesalz	0,220 kg	
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	7,200 kg	
DEKOR		
Roggenmehl T960	0,800 kg	
Gesamt	18,720 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhezeit	20 Min.
Teigeinlage	0,350 kg
Zwischengare	30 Min.
Backtemperatur	230 °C fallend auf 210 °C

GROSSEN APPETIT AUF VIELFALT MACHEN!

Mit der attraktiven Verkaufsunterstützung leiten Sie Ihre Kunden direkt zu Ihrem Alte Landsorten-Angebot: Die Couponkarte kündigt an und lockt mit attraktiven Angeboten. Das Plakat macht neugierig auf mehr. Die Schautafel liefert interessante Hintergrundinformationen. Der Probierteller lädt zum Probieren ein und die Gebäckmarkierung hilft Ihren Kunden die Spezialitäten in Ihrem Sortiment zu finden.



Couponkarte



Plakat



Gebäckmarkierung



Schautafel
DIN A4



Probierteller

UNSER PRODUKT

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Mountain Grains	Backmischung für rustikale Mehrkorngebäcke mit alten Tiroler Landsorten – angebaut in Österreich.	10239288	50 %	25 kg Sack