

*Gemeinsam -  
aus Leidenschaft*



**Ulmer Spatz**

So wird  
gegrillt!



**FEURIGE GEBÄCKE**  
**FÜR HEISSE UMSATZCHANCEN**



# HERRLICHER GRILLGENUSS



## NUTZEN SIE DEN MEGA-TREND GRILLEN FÜR SICH

Bald startet wieder die allseits beliebte Grillsaison. Baguette, Fladen & Co. dürfen dabei auf keinen Fall fehlen! Besonders als Bäcker können Sie deshalb von der angesagten Grillzeit profitieren:

### 1. DAS SOMMER-HIGHLIGHT:

Mehr als die Hälfte der Österreicher grillt im Sommer regelmäßig.

### 2. IMMER ANGESAGTER:


Der Trend geht zum Ganzjahres-Grillen.

### 3. TOP BEILAGE:

Für die meisten Menschen gehören Baguette, Ciabatta & Co zum perfekten Grillen dazu.



## GRILL-ZEIT IST UMSATZZEIT



Nutzen Sie den Mega-Trend Grillen für sich und sichern Sie sich heiße Umsätze:

- **Großer Variantenreichtum** durch herzhaft-dekorative Pasten & ausgewählte Zutaten
- **Hochqualitative Grundteige** für ein perfekt kombiniertes Grillgebäck
- Einzigartiger Genuss bei **hohem Verbraucherinteresse**

Sorgen Sie mit unserer unvergleichlichen Grillgebäckvielfalt für herzhaft-köstliche Highlights, die sich für Sie auszahlen!



# HERRLICHER GRILLGENUSS



## BBQ-COUNTRY-BAGUETTE



Backzeit

### ZUTATEN

Weizenmehl Type 700	10,000 kg
<b>Naturale</b>	<b>1,000 kg</b>
Hefe	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Wasser	ca. 7,000 kg

### DEKOR

**Tiger Paste Country Classic** 1,000 kg

Gesamt 19,520 kg

### HERSTELLUNG

Nach 60 Minuten Teigruhe den Teig abwägen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Mini-Baguettes aufarbeiten, auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen und mit **Tiger Paste Country Classic** einstreichen.

Bei normaler Gare mit wenig Schwaden schießen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	2 Min. langsam, 8 Min. schnell
Teigruhe	60 Min.
Zwischengare	20 Min.
Einwaage	0,180 kg
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.





# FEURIGE BBQ-FLADEN



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 700	8,000 kg	Teigstücke ohne Teigruhe direkt abwiegen und rundwirken. Nach 45 Minuten Zwischengare zu Fladen von ca. 16 cm Durchmesser formen. Auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen und mit der <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> bestreichen.
<b>Pane Luciane</b>	<b>2,000 kg</b>	
Speiseöl: Raps	0,500 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser	ca. 6,800 kg	
<b>DEKOR</b>		
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>	<b>1,000 kg</b>	Bei voller Gare mit Schwaden backen.
Gesamt	18,600 kg	

## VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 6 Min. schnell
Zwischengare	45 Min.
Einwaage	0,180 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 230 °C Ausbacktemp.



Fruchtiger,  
mediterraner  
Geschmack

# KÄSE-TOMATEN-GRILLER



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Roggi 100</b>	<b>5,000 kg</b>	Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Gouda und Tomaten kurz unterkneten. Den Teig nach der Teigruhe zu Stücken von 0,180 kg abwiegen und zu länglichen kleinen Broten formen. Die Oberfläche anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Die Brote auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Abziehapparate absetzen und garen lassen.
Dinkelmehl Type 700	5,000 kg	
Hefe	0,300 kg	
Salz	0,100 kg	
Wasser	ca. 6,750 kg	
<b>ZUM ENDE DER KNETZEIT KURZ UNTERKNETEN</b>		
Gouda, gewürfelt	1,200 kg	Bei guter Gare mit Schwaden schießen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
Tomaten getrocknet, in Sonnenblumenöl	1,800 kg	
<b>DEKOR</b>		
Hartweizengrieß	0,500 kg	
Gesamt	20,650 kg	

## VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	7 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigruhe	60 Min.
Einwaage	0,180 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 220 °C Ausbacktemp.





# FEURIGE BBQ-PEITSCHEN



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 700	9,000 kg	Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 0,180 kg abwägen und rundwirken. Nach der Zwischengare mit der Wickelmaschine langrollen und etwas entspannen lassen. Die Stangen dann auf etwa 50 cm langziehen, auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche setzen und mit <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> einstreichen.
<b>Gold Ciaguette</b>	<b>1,000 kg</b>	
Olivenöl	0,200 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser	ca. 6,000 kg	
DEKOR		Bei guter Gare mit wenig Schwaden schießen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>	<b>0,900 kg</b>	
Gesamt	17,400 kg	

## VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	0,180 kg
Zwischengare	15 Min.
Backtemperatur	230 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.

# HOLZSCHEITE



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 700	10,000 kg	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 Stücke von 30 cm Länge und ca. 0,180 kg einteilen. Nun die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Abziehapparate absetzen. Nach einer kurzen Stückgare die Teiglinge mit Schwaden schießen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.
<b>Naturale BesteDinkelsprossen</b>	<b>3,500 kg</b>	
Olivenöl	0,400 kg	
Salz	0,240 kg	
Hefe	0,500 kg	
Wasser	ca. 7,600 kg	
DEKOR		
Roggenmehl Type 900	0,800 kg	
Gesamt	23,840 kg	

## VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 8 Min. schnell
Teigruhe	60 Min.
Einwaage	0,180 kg
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.





## PESTO-SCHNECKEN



Backzeit

### ZUTATEN      GEWICHT      HERSTELLUNG

UrDinkel	5,000 kg
Unser Ulmer Premium	
Malz CL	0,150 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 2,600 kg

Aus allen Zutaten einen Teig kneten.  
Nach der Teigruhe die **Meister Dänischroll-Platte** mit einer einfachen und einer doppelten Tour einziehen.  
Nach kurzer kühler Zwischgare auf ca. 3 mm Dicke und 40 cm Breite ausrollen. Mit der Topfen-Pesto Rosso Füllung dünn bestreichen und zu Schnecken aufrollen.

### ZUM EINZIEHEN IN 3 EINFACHEN TOUREN:

<b>Meister Dänischroll-Platte</b>	<b>2,000 kg</b>
-----------------------------------	-----------------

Anschließend ca. 3-4 cm breite Stücke (ca. 100 g) abschneiden, den Schluß überlappen, die Oberseite in den Dekor drücken und auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.

### ZUM FÜLLEN:

Speisetopfen	3,000 kg
Pesto Rosso	0,500 kg
Gouda, gerieben	0,500 kg

Bei guter Gare mit Schwaden schießen.

### DEKOR:

Sesam	0,500 kg
Gouda, gerieben 45% Fett	0,800 kg

Gesamt	27,000 kg
--------	-----------

Als Variante kann auch Pesto Genovese verwendet werden.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 25 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, 1 Min. schnell
Teigruhe	10 Min.
Einwaage	0,100 kg
Backtemperatur	235 °C Anbacktemp., 210 °C Ausbacktemp.





## PFEFFER-FILOUS



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 700	9,000 kg	Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen. Intensiv kneten. Für den Dekor alle Zutaten gut miteinander vermengen. Nach der Teigruhe Pressen zu 2,100 kg auswiegen und rundwirken. Nach der Pressengare die Pressen nur teilen. Die Oberfläche anfeuchten und in Dekormischung drücken. Auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen. Bei guter Gare mit Schwaden schießen und geöffnetem Zug ausbacken.
<b>Gold Ciaguette</b>	<b>1,000 kg</b>	
Hefe	0,400 kg	
Pfeffer geschrotet	0,050 kg	
Olivenöl	0,500 kg	
Wasser	ca. 5,500 kg	
<b>DEKOR</b>		
Gouda gerieben 45% Fett	1,200 kg	
Sonnenblumenkerne	0,400 kg	
Pfeffer geschrotet	0,060 kg	
Chilli-Flocken	0,040 kg	
Speisesalz	0,010 kg	
Gesamt	18,160 kg	



### VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 26 – 27 °C
Knetzeit	4 Min. langsam, 6 Min. schnell
Teigruhe	15 Min.
Stückgare	45 Min.
Teigeinlage	0,070 kg
Backtemperatur	240 °C Anbacktemp., 220 °C Ausbacktemp.





## ZÜNDENDE VIELFALT FÜR SAFTIGEN UMSATZ

Mit diesen attraktiven und aufmerksamkeitsstarken Werbemitteln entfachen Sie bei Ihren Kunden ganz einfach die Lust auf heiße Grillgebäcke. Die einladenden Produktdarstellungen heben die appetitanregenden Kreationen ansprechend hervor – so sind Ihre Kunden ganz schnell **Feuer und Flamme für Ihr einzigartiges Grill-Sortiment!**



Motivplakat



Motivplakat Sortiment

