

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



Ulmer Spatz

UNSERE UMSATZ-KRACHER

Knackig, kräftig, erfolgreich



Jetzt
profitieren!

UNSERE KRACHER

Walnuss-Roggen-Kracher



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Poolish:		Diese Zutaten nur kurz mischen.
Weizenmehl T 700	3,000 kg	Die Teigbildung erfolgt beim Reifeprozess. 1-2 Stunden bei
Wasser	3,000 kg	Raumtemperatur angären lassen, danach kann der Teig bis zu
Hefe	0,030 kg	24 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
Hauptteig:		Die Zutaten zusammen mit dem Poolish zu einem gut ausge-
Roggi 100	7,000 kg	kneteten, glatten Teig verarbeiten. Am Ende der Knetzeit den
Salz	0,100 kg	Walnussbruch unterkneten.
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	5,000 kg	Teigstücke nach der Teigruhe zu Stücken von 0,600 kg ab-
Walnussbruch	1,500 kg	wiegen, wie ein Dänisch Quadrat einschlagen. Den Schluss
		anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und mit dem
		Schluss nach unten auf mit Backtrennpapier belegte Bleche
		aufsetzen. Danach bei + 5 °C einlagern. Bei 3/4 Gare drehen
		und mit Schwaden schießen. Nach 3 Minuten den Zug ziehen
		und rösch ausbacken.
DEKOR		
Roggenmehl	0,500 kg	
Sonnenblumenkerne	0,500 kg	
Gesamt	20,930 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	24 °C
Teigruhe	ca. 30 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	240 °C fallend auf 200 °C





UrDinkel-Sprossen-Kracher



Backzeit
ca. 50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Kochstück:		Das Kochstück mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 0,600 kg abwägen. Nun die Teigstücke wie ein Dänisch Quadrat einschlagen, den Schluss anfeuchten und im Dekor wälzen.
Dinkelmehl T700	1,000 kg	
Speisesalz	0,050 kg	
Wasser, kochend	1,500 kg	
UrDinkel	9,000 kg	
allesgute BesteDinkelsprossen	2,000 kg	Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder Bleche mit Papier absetzen und über Nacht im Gärunterbrecher lagern. Nach der Gare die Teiglinge auf Abziehapparate drehen und mit etwas Vorschwaden schießen.
Hefe	0,200 kg	
Wasser, ca.	6,250 kg	
DEKOR		
Dinkelflocken	0,500 kg	
Dinkel-Vollkornmehl	0,500 kg	Nach 4–5 Min. kräftig Schwaden geben. Nach 20 Min. den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.
Gesamt	21,000 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam, 2 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 24 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C fallend auf 210 °C

Tipp 1:

Alternativ kann auch die Oberfläche der Teiglinge angefeuchtet und im Dekor gewälzt werden. Die Teiglinge dann mit dem Schluss nach unten auf Bleche mit Papier absetzen und vor dem Backen über Kreuz einschneiden.

Tipp 2:

Alternativ kann der Teig auch über Nacht in Wannen gelagert werden.



Kraftpakete in bester Handwerksqualität

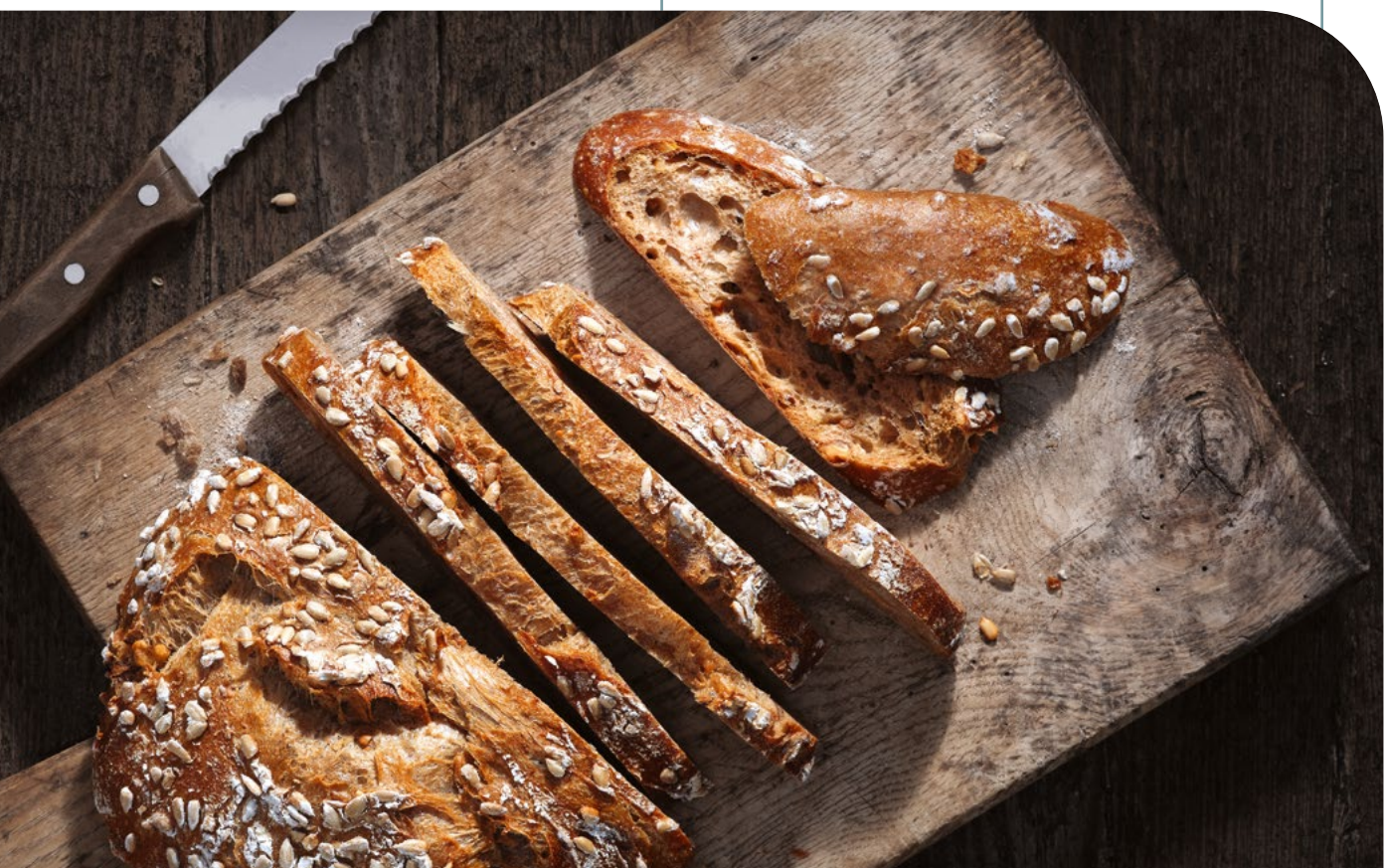
Die Konsumenten wünschen sich traditionelle Lebensmittel mit einem unverfälschten, vollendeten Geschmack. **Unsere Kracher überzeugen mit bester Handwerksqualität und hochwertigen Inhaltsstoffen und begeistern mit krachender Kruste, saftiger Krume, offener Porung und rustikalem Aussehen.**

Begeistern Sie sowohl Ihre Stammkunden als auch Neukunden und profitieren Sie von einer hohen Marge wie auch kräftigen Umsätzen. Denn für beste und authentische Handwerksprodukte in Premium-Qualität haben die Konsumenten eine höhere Zahlungsbereitschaft.

Unsere Kracher sind in Geschmack und Aussehen unschlagbar – überzeugen Sie sich selbst und schaffen Sie Genusserlebnisse für Ihre Kunden!

Krachende Vorteile

- knackig, krachende Krusteneigenschaften
- saftige Krume mit langer Verzehrfrische
- ansprechendes, offenes Porenbild
- urig-rustikale Optik



Werbemittel für Ihren Erfolg

Nutzen Sie die kräftige Unterstützung unserer Verkaufsförderung: Plakate, individualisierbare Couponkarten und Social-Media-Vorlagen versprechen krachende Umsätze. Mit den Gebäckanhängern werden die Kracher der Blickfang in Ihrer Auslage.



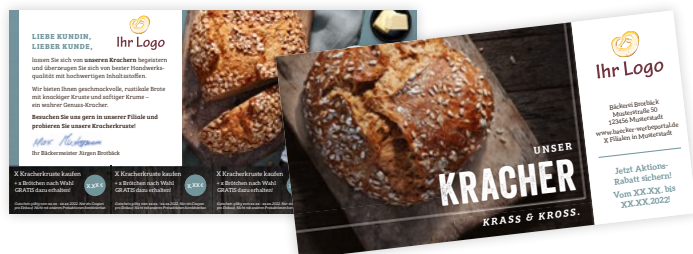
Plakat
DIN A3



Brotanhänger
60 x 73 mm am Gummiband



Social-Media-Vorlagen



Couponkarten 10,5 x 21,0 cm