

*Gemeinsam -  
aus Leidenschaft*



**Ulmer Spatz**

# UNSERE SOMMERLICHEN KRACHER

Leicht und kross

Krachender  
Erfolg  
für Ihr Sortiment



# UNSERE KRACHER

## Unsere erfolgreichen Kracher

Konsumenten wünschen sich traditionelle Lebensmittel mit einem unverfälschten, vollendeten Geschmack. Mit unseren leckeren und krossen Krachern kommen Sie diesen Verbraucherbedürfnissen nach. Die Premiumqualität, die hochwertigen Inhaltsstoffe wie auch die handwerkliche Optik der Gebäcke hat Ihre Kunden stark begeistert. Jetzt geht das aromatisch-kraftige Brot in die nächste Erfolgswunde: Sommerlich-leicht, mit Oliven, Mais oder Hirse können Sie nun südliches Flair in Ihr Sortiment bringen und es „krachen“ lassen!

**Punkten Sie in Ihrer Auslage mit unseren Highlights** und profitieren Sie von der hohen Marge wie auch von hohen Umsätzen.

**Unsere Kracherbrote sind echte Verkaufsschlager** – überzeugen Sie sich selbst und schaffen Sie Genusslebnisse für Ihre Kunden!

### Krachende Vorteile

- Hochwertige Inhaltsstoffe versprechen Premiumqualität
- Attraktives Gebäckvolumen und intensiver Geschmack
- Ansprechendes, rustikales Aussehen
- Saftige Krume mit langer Verzehrfresche





# Oliven-Kracher



Backzeit  
ca. 30 Min.

## ZUTATEN

## GEWICHT

Kochstück (Stehzeit über Nacht)	
Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser, kochend	2,000 kg
Weizenmehl T 700	8,000 kg
<b>Gold Ciaguette</b>	<b>1,000 kg</b>
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 kg

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen: Oliven schwarz geschnitten	2,000 kg
--	----------

## DEKOR

Hartweizengrieß	0,700 kg
Gesamt	19,700 kg

## HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten inkl. dem Kochstück einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 450 g abwägen. Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen.

Mit dem Schluss nach unten auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen und bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.

Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schießen. 20 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.

## VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	2 Min. langsam, 8 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 - 27 °C
Teigruhe	90 - 120 Min.
Teigeinlage	450 g
Backtemperatur	235 °C fallend auf 210 °C



## Mais-Kracher



Backzeit  
ca. 50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück (Stehzeit 1 Stunde): Kürbiskerne geröstet Wasser	1,500 kg 0,750 kg	Aus allen Zutaten inkl. dem Quellstück einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Weizenmehl T 700 <b>Mais Mix</b> Speisesalz Hefe Wasser, ca.	7,000 kg <b>3,000 kg</b> 0,080 kg 0,200 kg 6,250 kg	Den Teig nach der Teigruhe zu eckigen Stücken von 0,600 kg abwägen. Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Dielen oder mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen.
<b>DEKOR</b> <b>Mais Mix</b>	<b>0,750 kg</b>	Bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.
Gesamt	19,530 kg	Die Teiglinge bei guter Gare drehen und mit Schwaden schießen. 20 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 10 Min. schnell
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	45 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C fallend auf 200 °C





## Hirse-Kracher



Backzeit  
ca. 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Kochstück: Stehzeit über Nacht: Hirse Wasser, kochend Kochstück für 5 Minuten kochen (Wasserverlust ca. 1000 g)	2,000 kg 6,000 kg	Aus allen Zutaten inkl. dem Kochstück einen intensiv gekneteten Teig herstellen.
Weizenmehl T 700 <b>Pane Luciane</b> Olivenöl Speisesalz, jodiert Hefe Wasser, ca.	6,500 kg <b>1,500 kg</b> 0,200 kg 0,100 kg 0,200 kg 3,750 kg	Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Teiglingen von 0,500 kg abwiegen. Die Ecken der Teiglinge wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen legen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe (gut geeignet: Holzschliff-Formen) legen. Über Nacht bei 5 °C im Gärunterbrecher lagern.
<b>DEKOR</b> Weizenmehl T 700	0,800 kg	Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schießen. Die letzten 20 Min. der Backzeit den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
Gesamt	21,050 kg	

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 8 Min. schnell
Teigtemperatur	25 °C
Teigruhe	45 Min.
Teigeinlage	0,500 kg
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C



## Knackige 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.



**Brotanhänger**  
60 × 73 mm am Gummiband



**Plakat**  
DIN A3



**Social-Media-Vorlagen**



**Couponkarten 10,5 × 21,0 cm**

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung*	Verpackung
<b>Pane Luciane</b>	Vormischung zum Herstellen mediterraner Gebäckspezialitäten, veredelt mit nativem Olivenöl. Für eine große Gebäckvielfalt mit einem einzigartigen Geschmacksprofil.	18725	20 %*	25 kg Sack
<b>Gold Ciaguetta</b>	Vormischung zur Herstellung von mediterranen Gebäckspezialitäten wie Ciabattas und Baguettes, mit klassisch hergeführten Weizensauerteig für den unverwechselbaren Charakter.	64010	10 %	25 kg Sack
<b>Maismix</b>	Qualitätsmais bildet die Basis für diese vielfältige Vormischung, mit dem vom Brot über knusprige Baguettes bis hin zum Kleingebäck verschiedenste Produkte hergestellt werden können.	06946	50 %	25 kg Sack

\* in Mehl