Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

BEST OF

DAS URIGE

Für Gewinnertypen & beste Erfolge

Jetzt profitieren!

Stark im Kommen: Ursprünglicher Geschmack mit Charakter

Absolut angesagt bei Konsumenten mit hohem Anspruch: ursprünglicher Genuss mit Urgetreide. Reagieren Sie jetzt auf eine ernährungsbewusste Zielgruppe, die sich differenzieren will – mit kraftvollen Brotspezialitäten à la **Das Urige**:

- **Außergewöhnlich:** mit Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen & Dinkel
- **Angesagt:** erfüllt Verbrauchertrend nach traditionellen Lebensmitteln mit hohem Genusswert
- **Attraktiv:** bestes Gebäckvolumen und urig-rustikales Aussehen
- **Lecker:** uriges, malzig-aromatisches Geschmacksprofil

Überzeugen Sie mit charakterstarken Brot-Highlights, die Handwerk mit traditionsreichen Zutaten kombinieren!

Am Markt getestet & begeistert

Erfolgs-beispiele

»**Das Urige** ist für mich **ein A-Artikel, der richtig umsatzstark ist.**«

»Unsere Spendenaktionen mit dem Floriansbrot kam richtig gut an und waren **enorm profitabel** bei € 0,20 Spendenbeitrag.«

»Zum Jubiläum haben wir **das Urige** als Jubiläumsbrot empfohlen. Besonders die **Mehlschrift fiel beim Endverbraucher ins Auge.**«

»Erste BWP-Couponkartenaktion war sehr erfolgreich: **Zum Start 30 Brote/Filiale** verkauft.«

»Erst nur als Brot-des-Monats-Aktion geplant, jetzt aufgrund der **starken Nachfrage** in unserem Standardsortiment.«

Best of Das Urige – 4 x bestes Absatzpotenzial:

Alles Gute
Natürlich geniessen
Deklarationsfreundliche Produkte, dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechend.

*Holzbackform, 700 ml, Art.-Nr. 02249, VE 125 St.

Rezept-Nr. 01601

DAS URIGE ANNO 1870

50 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Das Urige	**5,000 kg**
Dinkelmehl Type 630	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,600 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamt	**17,800 kg**

HERSTELLUNG

Die Teigstücke abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Anschließend die Oberfläche mit Roggenmehl absieben.
Bei 1/2 Gare die Teiglinge in der Mitte einmal schneiden und den Schnitt ausgaren lassen.
Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrot
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	wie Mischbrot

Rezept-Nr. 01602

URIGER ROGGENLAIB

55 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Das Urige	**5,000 kg**
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Grundsauer (TA 160)	3,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamt	**17,800 kg**

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rund- und langwirken und in Roggenmehl wälzen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Holzbackformen* legen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrot
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	wie Mischbrot

Ulmer Spatz

Rezept-Nr. 01604

DAS URIGE KRUSTENBROT

55 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Das Urige	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	2,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,500 kg
Grundsauer (TA 160)	2,400 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Gesamt	**18,600 kg**

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und in Roggenmehl rund- und kurz langwirken. Anschließend mit dem Schluss nach unten in längliche, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrot
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	ca. 20 Min.
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	wie Mischbrot

Rezept-Nr. 01603

DAS URIGE AUSGEHOBEN

60 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Das Urige	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
Buttermilchpulver Classic	**0,250 kg**
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	8,100 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg
Gesamt	**18,450 kg**

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rund zusammenfassen, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrot
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	gekühlt über Nacht
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	250 °C Anbacktemp., 200 °C Ausbacktemp.

Ulmer Spatz

Charakterbrot

mit Schwarzbier

NEU!

Rezept-Nr. 00827

DAS URIGE – HOLZFÄLLERBROT

>80 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
QUELLSTÜCK (ÜBER NACHT IM RAUM LAGERN)	
Roggenschrot Type 1800, grob	2,000 kg
Weizenschrot Type 1700, mittel	1,000 kg
RoggenSauer 120	**0,150 kg**
Speisesalz	0,050 kg
Schwarzbier	3,000 kg
Das Urige	**5,000 kg**
Weizenvollkornmehl	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	4,900 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	0,400 kg
Gesamt	**18,700 kg**

HERSTELLUNG

Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und mit der Oberseite in Roggenmehl wälzen. Die Brotteiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, das Roggenmehl mit der Hand verstreichen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 30 Minuten den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	7 Min. langsam, ca. 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	30 Min.
Teigeinlage	2,350 kg
Backtemperatur	240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Gemeinsam – aus Leidenschaft

Ulmer Spatz

Rezept-Nr. 01600

DAS URIGE – GRUNDREZEPT

55 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Das Urige	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	8,000 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Gesamt	**19,200 kg**

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und in Roggenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Roggenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrot
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,900 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Stark ist, wenn's auffällt

Attraktiv, anziehend und aufmerksamkeitsstark: Mit unseren auffälligen POS-Materialien sichern Sie sich das Maximum an Interesse und begeistern Konsumenten für kräftige Spontankäufe.

Das Bäcker Werbeportal

Aktionsplakat DIN A1

Verteilkarte

Mehlschablone

Back-Oblate

74373-10-0719

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®