



*Das Beste
am Frühling!*

Quellstück

5,000 kg CAL-VITAL
3,300 kg Wasser

8,300 kg Gesamt

Temperatur: 25 °C

Stehzeit: 30 Minuten

Teigbereitung

a) *Unterknet-Methode*

8,300 kg Quellstück
16,000 kg Hauseigener
Brötchenteig

24,300 kg Gesamtteig

Nachknetzeit: 2 + 3 Minuten

b) *Direkte Methode*

8,300 kg Quellstück
10,000 kg Weizenmehl
5,800 kg Wasser
0,500 kg Hefe
0,200 kg Speisesalz, jodiert
0,400 kg **Gärcontroller**

25,200 kg Gesamtteig

Backtechnik

Knetzeit: 2 + 6 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengare: 15 Minuten

Backtemperatur: wie Brötchen

Backzeit: ca. 23 Minuten

Rezepturen mit Ihrem hauseigenen Sauerteig und Tabellen für die Unterknetmethode erhalten Sie von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.



Jedes Jahr von neuem erfolgreich – profitieren Sie davon!

Seit über 10 Jahren sind das Frühlingsbrot und die Frühlingsbrötchen eine echte Erfolgsgeschichte. Nutzen Sie auch in diesem Frühling wieder die Kraft dieser starken Markenprodukte und bieten Sie Ihren Kunden die umsatzstarken Vital-Gebäcke. Warum Frühlingsbrot und -brötchen bei Ihren Kunden so beliebt sind? Weil sie sich gerade im Frühling bewusst ernähren, aber auf Genuss nicht verzichten möchten. Dafür bietet die einzigartige Basismischung CAL-Vital die beste Voraussetzung: mit natürlichem Vitamin E aus Sonnenblumenkernen und Calcium aus der Milch. Delikates Sesamöl rundet den Geschmack harmonisch ab.

Nutzen Sie diesen frühlingsfrischen Umsatzbringer ganz einfach: Zum Unterkneten unter den hauseigenen Brot- oder Brötchenteig oder verarbeiten Sie das Produkt in der direkten Methode. Das Ergebnis überzeugt!

- **Frühlingsbrot**
Das saftig leckere Mehrkorn-Ölsaatenbrot mit besonders langer Verzehrfische
- **Frühlingsbrötchen**
Das knusprige Mehrkorn-Ölsaatenbrötchen für vollendeten Genuss



Quellstück	5,000 kg	CAL-VITAL	Temperatur: 25 °C
	4,000 kg	Wasser	Stehzeit: 30 Minuten

9,000 kg Gesamt

Teigbereitung	a) Unterknet-Methode	Nachknetzeit: 2 + 3 Minuten
----------------------	-----------------------------	------------------------------------

9,000 kg	Quellstück
17,000 kg	Hauseigener Brotteig

26,000 kg Gesamtteig

b) Direkte Methode

Frühlingsbrot Leicht
WM 70:30



9,000 kg	Quellstück
2,550 kg	Roggenmehl
7,000 kg	Weizenmehl
6,500 kg	Wasser
0,300 kg	Hefe
0,200 kg	Speisesalz, jodiert
0,450 kg	Sauer-Controller

26,000 kg Gesamtteig

Backtechnik

Knetzeit:	2 + 5 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	15 – 20 Min.
Backtemperatur:	250 °C, fallend auf 200 °C
Backzeit:	je nach Teiginwaage

Frühlingsbrot Classic
M 50:50



9,000 kg	Quellstück
4,250 kg	Roggenmehl
5,000 kg	Weizenmehl
6,800 kg	Wasser
0,300 kg	Hefe
0,200 kg	Speisesalz, jodiert
0,750 kg	Sauer-Controller

26,300 kg Gesamtteig

Backtechnik

Knetzeit:	3 + 3 Minuten
Teigtemperatur:	27 °C
Teigruhe:	15 – 20 Min.
Backtemperatur:	250 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit:	je nach Teiginwaage

Frühlingsbrot Kräftig
RM 70:30



9,000 kg	Quellstück
5,950 kg	Roggenmehl
3,000 kg	Weizenmehl
7,600 kg	Wasser
0,200 kg	Hefe
0,200 kg	Speisesalz, jodiert
1,050 kg	Sauer-Controller

Gesamtteig 27,000 kg

Backtechnik

Knetzeit:	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	28 °C
Teigruhe:	15 – 20 Min.
Backtemperatur:	260 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit:	je nach Teiginwaage

Rezepturen mit Ihrem hauseigenen Sauerteig und Tabellen für die Unterknetmethode erhalten Sie von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.

Back- und Beratungszentrum

Ulmer Spatz
Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com
www.UlmerSpatz.de



Ulmer Spatz