

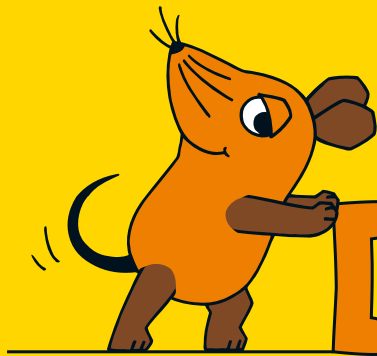
Hier kommt

# Die Maus

Das Brot.



11087 XXX



Hier kommt

# Die Maus

## Die Maus. Das Brot.

**Das Familienbrot mit Vollmilch und Calcium – unverwechselbar, wertvoll und lecker!**

Das attraktive Werbekonzept und die Popularität der Figur werden zusammen mit dem saftig leckeren Familienbrot zu einem starken Erfolgskonzept.

Denn mit dem hochwertigen Qualitätsprodukt Die Maus. Das Brot. und seiner besonders gehaltvollen und attraktiven Krumencharakteristik erreichen Sie eine starke Zielgruppenansprache.

**Die Maus – Das Brot.** ist ein gehaltvolles Dreikornbrot mit Vollmilch und reich an Calcium.

Mit seinem ausgewogenem Nährwertprofil leistet es sowohl als Pausenbrot für Kinder, als auch für die abwechslungsreiche Ernährung der ganzen Familie einen wertvollen Beitrag.

**Hochwertige Zutaten** wie goldgelbe Süßlupinen, ausgesuchte Sonnenblumenkerne, schmackhafte Karotten, fruchtiger Apfel, wertvolle Vollmilch und Kartoffelflocken für ein optimales Frischeerlebnis wurden in der Backmischung Die Maus. Das Brot. charaktervoll vereint.

Das Produkt gewährleistet Ihnen eine sichere und **einfache Herstellung** der saftigen und leckeren Familienbrote mit dem hohen ernährungsphysiologischen Wert.

**Die attraktive Brotbänderole** mit ihren ständig wechselnden und lehrreichen Back- und Spaß-Geschichten reizt Ihre Kunden immer wieder das genussvolle Spezialbrot zu kaufen





## Produkteigenschaften ... zu Ihrem Vorteil

- Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe
- Enthält erlesene Zutaten
- Calciumangereichert, mit Vollmilch
- Einfach und sicher in der Verarbeitung
- Trifft den Geschmack Ihrer Kunden durch einen hohen Genusswert, langanhaltende Verzehrfresche und eine besonders attraktive Krumenoptik.
- Erweiterung Ihres Sortimentes durch ein Spezialbrot mit ausgewogenem Nährwertprofil für die ganze Familie



## Grundrezept:

## Rezept-Nr. 1139

	5,000 kg	<b>Die Maus. Das Brot.</b>
	2,500 kg	Weizenmehl
	2,500 kg	Roggenmehl
	0,200 kg	Hefe
	7,300 kg (ca.)	Wasser
	<hr/>	
	17,500 kg (ca.)	Gesamtgewicht
<b>Dekormischung für ca. 20 Brote</b>	0,200 kg	Haferflocken
	0,200 kg	Sesam
	0,100 kg	Sonnenblumenkerne

**Kneten** 8 Minuten langsam  
4 Minuten schnell

**Teigtemperatur** 27 – 28 °C

**Teigruhe** 30 Minuten

**Teigeinlage** 870 g für 750 g Brote

**Aufarbeiten** Teigstücke abwägen, rund- und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Brote mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe legen oder auf Abziehapparate setzen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teigstücke 2 mal schräg einschneiden. Schnitte ausgaren lassen.

**Backen** Mit normaler Endgare und Schwaden schieben. Nach ca. 1 Minute den Zug ziehen

**Backtemperatur** Mischbrotbacktemperatur, abfallend

**Backzeit** ca. 55 Minuten

# Die Maus. Der Happen.

## Mausstark für Ihren Abverkauf.

Nutzen Sie das ganze Konzept! Backen Sie auch das leckere Hefegebäck mit Dinkel und Joghurt und runden Sie Ihr Angebot ab. Steigern Sie Ihre Umsätze durch das komplette mausstarke Konzept und nutzen Sie die ganze Kraft der Werbemittel. Nähere Informationen zu Die Maus. Der Happen. erhalten Sie bei Ihrem Meistermarken Verkaufsberater.



## MeisterMarken - Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Telefon: +49 (0)6721 790-204  
Telefax: +49 (0)6721 790-209  
[www.UlmerSpatz.de](http://www.UlmerSpatz.de)  
[www.MeisterMarken.de](http://www.MeisterMarken.de)