

We share
your passion



Ulmer Spatz



Herlige SOMMER BRØDSNACK

DEL LÆKRE SNACK MED FAMILIE OG VENNER

SOMMER BRØDSNACK

Skønne brødspecialiteter til de lune sommeraftener

Så er det ikke kun solen der skinner: forkæl dine kunder med lækkert sommerbagværk tilsat herlige sommersmagsnoter. Uanset om du bager et skønt brød med sommerblomster, focaccia, kiks, chips eller picnicbaguetter - så vil de mange forskellige sommerbrødspecialiteter trække kunder til din butik og sørge for frisk variation i brøddisken.

Lad dine kunder nyde det gode vejr - i familiens skød, med venner eller med en god bog. Hvad der ikke må mangle er en lækker snack til at stille den lille sult mellem måltiderne.

Med vores sommeropskrifter er du klar til de varme sommerdage!

Dine produktfordele:

- **Fristende alsigdhed:** Frisk variation adskiller dig fra dine konkurrenter
- **Skøn smag:** Er der noget bedre end smagen af sommer? Unikke smagsoplevelser venter dine kunder
- **Styrk din omsætning:** snackbagværket er særdeles egnet til at styrke dit eftermiddags- og aftensalg.

Tip:

Skab blikfang med spiselige blomster og sommerlige krydderurter!





Ulmer Spatz



Sommersnacks

De forskellige sommersnacks i denne folder er lige så varieret, som sommeren er her i Danmark - her er noget for enhver smag, uanset om man er mest til det krydrede, søde eller neutrale.

Fingerfood til alle - efter devisen: „hvad der smager godt er tilladt„ Med disse herlige snackspecialiteter kan du efterkomme enhver smag.



SOMMER BRØDSNACK



Weizenbierflûtes



Bagetid
20 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	8.000 g
Rustikal Roggen	2.000 g
Gær	200 g
Weizenbier (hvedeøl)	4.000 g
Vand	ca. 4.000 g

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Efter æltning lægges dejen i en plastkasse smurt med olie. I løbet af liggetiden stødes dejen en enkelt gang. Efter liggetiden spredes dejen ud på arbejdsbordet, drysses med fuldkornshvedemel, deles i stykker på ca. 30 cm og ca. 150 g. Drej dejenderne mod hinanden ved enden af dejstykkerne og sæt på afsætningsbånd.

DEKOR

Hvedefuldkornsmel	800 g
I alt	19.000 g

Efter kort rasketid bages af med damp.
Bag af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Æltetid	8 min. langsomt, 5 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	3 timer eller over nat på køl
Dejvægt	150 g
Ovntemperatur	220 °C



Rødvinsbaguette



Bagetid
25 min.

INGREDIENSER

Fordej:
Speltmel
Vand, kogt

VÆGT

1.000 g
1.500 g

FREMGANGSMÅDE

Efter æltning lægges dejen i en plastkasse smurt med olie. I løbet af liggetiden stødes dejen en enkelt gang.

Dej med fordej:

Speltmel
Mais Mix

5.500 g
3.500 g

Salt
Gær
Rødvín
Vand

250 g
250 g
3.000 g
ca. 2.300 g

Drys arbejdsbordet med majsgrøn og vend dejen ud på det. Drys dejen med majsgrøn. Del dejen i ønskede størrelse stykker og form efter ønske. Sæt på afsætningsbånd.

Efter en kort liggetid bages af med damp. Efter halv bagetid trækkes spjældet.

DEKOR

Majsgrøn, fin

800 g

I alt

19.100 g

FREMSTILLING

Æltetid

6 min. langsomt, 6 min. hurtigt

Dejtemperatur

ca. 26 °C

Liggetid

mindst 2 timer eller over nat på køl.

Dejvægt

300 g

Ovntemperatur

230 °C faldende til 200 °C



SOMMER BRØDSNACK

Majs-Chili-stykker



Bagetid
25 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	7.500 g
Mais Mix	2.500 g
Olympial Plus	200 g
Olivenolie	200 g
Chili-Flager	40 g
Salt	220 g
Gær	250 g
Vand	ca. 6.300 g

VÆGT FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden vejes dejen af og dejstykkerne trækkes lidt aflange.
Efter liggetid 2 forarbejdes stykkerne til at ligne chilifrugter og vendes i dekorblanding.

Efter god raskning bages af med rigelig damp.

Bag af med åbent spjæld.

DEKOR

Mais Mix	500 g
Salt	20 g
Chilipulver	20 g
I alt	17.750 g

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid 1	30 min.
Dejvægt	250 g
Liggetid 2	10 min.
Ovntemperatur	230 °C faldende til 200 °C





Ulmer Spatz



Sommerblomster-krans



Bagetid
25 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	9.000 g
Gold Ciaguette	1.000 g
Rapsolie	200 g
Gær	250 g
Vand	ca. 6.500 g

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen i stykker á ca. 250 g. og trækkes lidt lange. Efter endnu en liggetid rulles dejstykkerne til ca. 50 cm lange og sættes sammen i enderne så der dannes en ring. Fugt overfladen og vend i blomsterblanding. Sæt ringene på afsætningsbånd og sæt til raskning.

DEKOR

blomstermix, spiselige	170 g
------------------------	-------

Ved god raskning bages af med damp og åbent spjæld.

I alt	17.120 g
-------	----------

FREMSTILLING

Æltetid	7 min. langsomt, ca. 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	30 min.
Dejvægt	250 g
Ovntemperatur	210 °C

SOMMER BRØDSNACK

Partystænger



Bagetid
20 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	8.000 g
Rustikal Roggen	2.000 g
Paprikapulver, rosen	50 g
Gær	300 g
Vand, ca.	6.400 g

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden vejes dejen af til pres på ca. 2.400 g. og virkes op. Efter raskning i virk brækkes af og virkes op. Efter en kort liggetid på 10 min. formes dejstykkerne til stænger på ca. 35 cm. Fugt stængerne og vend i dekorblanding, sæt på plader med bagepapir og sæt til raskning.

DEKOR

Sesam	200 g
Birkes, hele	200 g
Gouda, revet 45 % Fedt	400 g

Ved god raskning bages kraftig af med damp.

I alt	17.550 g
-------	----------

FREMSTILLING

Æltetid	7 min. langsomt, 5 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid 1	10 min.
Vægt pr. pres	2.400 g
Liggetid 2	10 min.
Ovntemperatur	220 °C





Ulmer Spatz



Focaccia



Bagetid
10 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	7.500 g
Pane Luciane	2.500 g
Olivেনলি	500 g
Gær	200 g
Vand	ca. 6.500 g

DEKOR

Mediterranean Paste	800 g
Cherrytomater	3.500 g
I alt	21.500 g

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen, formes til focacciaer og sættes på plader med bagepapir. Smør **Mediterranean Paste** på overfladen og prik med fingerne så pastaen fordeler sig ensartet.

Halver cherrytomaterne og fordel dem ensartet på focacciaerne.

Ved fuld raskning bages af med lidt damp.

FREMSTILLING

Æltetid	8 min. langsomt, ca. 7 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	2 timer eller over nat på køl.
Dejvægt	250 g
Ovntemperatur	250 °C

SOMMER BRØDSNACK



Cracker-Chips



Bagetid
40 min.

INGREDIENSER

Hvedemel
Majsgryn, fin
Pane Luciane
Rapsolie
Mediterranean Paste
Vand

VÆGT

400 g
400 g
200 g
100 g
60 g
ca. 1.000 g

FREMGANGSMÅDE

Rør alle ingredienser sammen til en homogen masse.
Kom massen som små dråber på plader med bagepapir. Vip derefter pladen i alle retninger så massen løber ud i tynde cirkler.
Bag af med åbent spjæld.

I alt

2.160 g

FREMSTILLING

Røretid

ca. 2 Min.

Ovntemperatur

150 °C



Cracker-Kiks



Bagetid
50 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	7.500 g
Pane Luciane	2.500 g
Olivenolie	1.000 g
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	30 g
Gær	200 g
Vand	ca. 4.400 g

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Afvej dejen uden liggetid til stykker på ca. 1.400 g og form aflang. Efter 10 min. liggetid rulles dejen ud så den har samme størrelse som en bageplade (højde ca. 2 mm) og lægges på plader med bagepapir.

Prik dejen og smør 100 g Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste med en skraber ensartet ud på overfladen.

DEKOR

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1.100 g
-------------------------------------	---------

I alt	17.130 g
-------	----------

Inddel dejen i kvadrater på 4,5 cm.

FAGLIGT TIP: Ved knækbrødsfremstilling foretrækkes stikovnen fremfor etageovnen.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid 1	ingen
Liggetid 2	10 min.
Ovntemperatur	150 °C



We share
your passion



Ulmer Spatz

Sommernydelse

med mere opmærksomhed

Gør dine kunder opmærksom på dine sommersnacks. Vi har udarbejdet et billede som er gjort klar til facebook og instagram - lige til at kopiere ind på din profil. Kontakt din CSM konsulent allerede i dag og få tilsendt billedet via mail.



Vores produkter

Produkt	Beskrivelse	BÄKO varenr.	Dosering	Emballage
Rustikal Roggen	Forblending til rugbrød og -stykker. Typisk rugkrummeffarve og fuld aromatisk smag.	210230	20 %	25 kg sæk
Mais Mix MB	Basismix til fremstilling af majsbrød og -stykker med typisk smag af majs.	213365	se grundopskrift	15 kg sæk
Gold Ciaguette	Forblending med hvedesurdej til individuelle baguette- og ciabat-specialiteter med sprød skorpe. Også ideel til gærstop.	211261	10 %	25 kg sæk
Pane Luciane	Forblending til fremstilling af sydlandske bagværksspecialiteter. Indeholder jomfru olivenolie - „smagen af syden“. Stor variitet med unik smag.	211486	20 %	25 kg sæk
Olympial Plus	Premium-Bagehjælpemiddel til stykker til indirekte føring med gærstop eller gærafbrydelse. Til stykker med smag af malt, god krumme og en brun/maltet skorpe.	212000	3,0–4,0 %	25 kg sæk
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste MB	Topping til optimering af smag og udseende af stykker med havsalt og peber. Sprød skorpe og tigerstribet optik.	213706	se grundopskrift	5 kg spand
Mediterranean Paste MB	Topping fremstillet med krydderier fra Middelhavsområdet og hvidløg. Giver dit bagværk en unik smag og flot skorpe. Smør på og bag af. Fleksibel i brug.	221173	se grundopskrift	4 kg spand

MB Palmeolien i produktet er certificeret i henhold til modellen "Mass balance" af den internationale platform "Roundtable on Sustainable Palm Oil" (RSPO).

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®