

Snacks to feel good

Hochwertige Snacks
für zeitgenössische Esskultur



Snacks to feel good

Hochwertige Snacks
für zeitgenössische Esskultur

Alle Rezepte auf einen Blick:

Klostergarten-Stulle	10
Rührei-Stulle	11
Broiler-Stulle	12
Doppellecker	13
Herstellung Wrap + Heiße Tasche	14
Brotwrap Teigbasis	16
Brotwrap Chicken	16
Brotwrap Sundowner + Sweetheart	17
Heiße Tasche Teigbasis	18
Heiße Tasche Kebab Style + Caprese	19
Ficelle Teigbasis	20
Ficelle Tomate-Mozzarella Zwirbel	20
Ficelle Klosterstange + Friedensstange	21
Spicy Girl + Boy Teigbasis	22
Spicy Girl + Boy	23

Der moderne Alltag lässt oftmals keine ausgedehnten Speisezeiten zu.

Daneben verstärken und beschleunigen sich aktuelle Ernährungstrends – bewusster Konsum gehört zur zeitgemäßen Lebensart und die Nachfrage nach nachhaltigen Lebensmitteln steigt weiter.

Trotz zunehmender Homeoffice Quote und sinkender Kundenfrequenz sehnen sich viele nach kleinen Mahlzeiten, die nicht nur ihrer physischen, sondern auch ihrer psychischen Gesundheit guttun und Abwechslung bringen.

Die Mehrzahl der Verbraucher kauft Snacks zwar weiterhin spontan, möchte aber nicht nur schnell, sondern auch mit einem guten Gefühl essen. Hier kommen unsere hochwertigen bäckerspezifischen Snacks ins Spiel – Zeit für eigene feel-good-Snacks!

**Hochwertige
Snacks
als vollwertige
Mahlzeiten.**



Wie kommt der Snack zum Endverbraucher?

Für den Bäcker ist Folgendes besonders wichtig:

1. Aufmerksamkeit

Erzeugung der notwendigen Aufmerksamkeit in der Theke ist bei Impulsartikeln wie Snacks das A und O.

2. Snack-Optik und erstklassige Qualität

Auslösen des Spontankaufs durch optisch verführerische Snacks mit erstklassigen Zutaten für begeisterte Stammkunden und wieder kaufende Neukunden.

3. Achtsamkeit

Hochwertige und nachhaltige Inhaltsstoffe sowie eine umweltfreundliche Verpackung – gut für unseren Planeten und das Image beim Verbraucher.

Unsere Snack Philosophie

Wir denken einen Snack als Gesamtkonzept. Durch regen Austausch mit Branchenexperten, Kunden und Lieferanten der einzelnen Snack-Komponenten innerhalb unseres Netzwerks FREUNDE DES SNACKS wächst unsere Expertise stetig.

**FREUNDE DES
SNACKS**



Mehr dazu
erfahren

Bei den Rezepten machen wir konkrete Vorschläge für die Verwendung von perfekt geeigneten Zutaten oder Verpackungen unserer Netzwerkpartner.

Nutzen Sie unser Wissen und steigern Sie damit Ihren Marktanteil.

Unsere Erfolgsformel:

1. erstklassige Agrano Teigbasis
2. raffinierte Füllungen und Beläge
3. durchdachte Lösungen für Verpackung und Regenerierung

Wir haben unsere Konzepte für die zentrale und/oder dezentrale Fertigung entwickelt. Im Rahmen der betrieblichen Voraussetzungen können Sie Ihr Snack-Angebot so mit einem Höchstmaß an Flexibilität auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden abstimmen.

Für die sinnvolle Integration in Ihr Snack-Sortiment bieten wir Tageszeitempfehlungen für den Verzehr Ihrer feel-good-Snacks an.



Unsere Snacks to feel good-Konzepte:

- Stullen
- Brotwraps
- Heiße Taschen
- Ficelle-Varianten
- Spicy Girl + Boy

Um den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren und unserer unternehmerischen Verantwortung nachzukommen, haben wir viele Snacks vegan oder vegetarisch gestaltet. Wenn Fleisch zum Einsatz kommt, dann verwenden wir Geflügel oder Schwein statt Rindfleisch.

Stulle

Mon Village + Roggen

Vormischung zur Herstellung von knusprigen, malzigen Gebäcken

- › malzig-rustikal mit krachender Kruste
- › super saftig und lange frisch
- › schönere Porung als Roggenmischbrot
- › einfache und sichere Verarbeitung

Unser Tipp

Stellen Sie für eine möglichst rationelle Konzeptumsetzung lange Brotlaibe her.

Es gibt viele gute Snacks. Entscheidend für Sie ist aber, den Kunden mit bäckertypischen Gesamtkonzepten zu begeistern.

Dies gelingt nur, wenn alle Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt sind. So wird der Snack Ihr perfektes Original!

Stulle

Bio-Dinkelback

Gebrauchsfertiger Bio-Sauerteig auf Dinkelmehlbasis

- › intensiver Dinkelgeschmack
- › super saftig und frisch
- › direkt und lange zu verarbeiten
- › Bio-Qualität

Stulle

Pane Classico

Fertigmischung auf Hartweizenbasis für Gebäcke nach italienischer Art

- › hartweizentypischer Geschmack
- › erstklassige Rösche
- › appetitlich goldgelbe Krume
- › ausgezeichnete Frischhaltung
- › absolut gelingsicher

Mit perfekter Teigbasis nachhaltig Kunden gewinnen.



Brotwraps, Heiße Taschen

Bafana

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken mit Mais und Hirse

- › super Elastizität
- › saftig und mild im Geschmack
- › mit raffinierter Paprika-Pfeffernote
- › softiges Mundgefühl mit tollem Crunch
- › ansprechende Krumenoptik



Eine prägnante
Teigbasis für
zwei tolle
Snackkonzepte.

Brotwraps und auch Heiße Taschen aus **Bafana** haben mit deutlich sichtbarer Hirse und Paprika sowie dem zusätzlichen Pfeffer-Anteil optisch und geschmacklich nichts mit herkömmlichen, auf 0815-Tortilla-Weizenbasis hergestellten, langweilig schmeckenden Wraps gemeinsam.

Die Teigbasis macht den Unterschied!

Die Teigbasis wird oft unterschätzt. Sie ist für einen stimmigen Snack, der sich vom üblichen industriellen und handwerklichen Mainstream differenziert, von ganz entscheidender Bedeutung.

Ein erstklassiger Snack benötigt eine einzigartige, genau auf den jeweiligen Snack abgestimmte, hochwertige Teigbasis.

Verschaffen Sie sich ein rundum stimmiges Original und machen Sie sich damit einen Namen!





Ficelle

Artisano Hafer

Hafer-Getreidemasse
mit Vorteig

- › intensiver Hafergeschmack
- › super saftig und frisch
- › ersetzt das eigene Koch-/Brühstück
- › ohne Zusatzstoffe
- › kein zusätzliches Backmittel nötig

Ob krustig, mediterran
oder spicy –
die richtige Snack-Basis
bringt Alleinstellung.



Spicy Girl + Boy

Bäckerlob Mediterran

Backmittel für mediterrane
Weizengebäcke

- › mediterran, mit einer Prise Knoblauch
- › mit Hartweizengrieß
- › emulgatorfrei
- › einfach und sicher zu verarbeiten
- › maschinenfreundlicher Teig

Spicy Crust/ Spicy Crust Langzeit

Vormischung zur optischen und
geschmacklichen Veredlung von
Teiglingen mit Salz und Pfeffer

- › spicy Cayennepfeffernote
- › leopardenfell-ähnliche Optik
- › gut anzufassen, nicht ölig
- › einfache und sichere Herstellung
- › manuell oder maschinell zu verarbeiten



Klostergarten-Stulle

Zutaten für ca. 24,760 kg Dinkelvollkornbrotteig

2,000 kg	20,0 %	Dinkelvollkornschröt
2,000 kg	20,0 %	Sonnenblumenkerne
5,000 kg	50,0 %	Wasser, kochend
— Stehzeit: min. 2 Stunden		
9,000 kg	20,0 %	Kochstück
8,000 kg	80,0 %	Dinkelvollkornmehl
1,000 kg	10,0 %	Bio-Dinkelback
0,650 kg	6,5 %	Kartoffelflocken
0,650 kg	6,5 %	Malzextrakt****
0,260 kg	2,6 %	Salz*****
0,200 kg	2,0 %	Bioreal® Bio-Hefe
ca. 5,000 kg	50,0 %	Wasser (th. TA 210)

**** Anstelle von Malz kann man auch 0,400 kg Honig verwenden
 ***** oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: ca. 15 Min. im 1. Gang. Plastisch auskneten, aber nicht überkneten.
- Teigtemperatur: 27–28 °C
- Teigruhe: ca. 30 Min.
- Teigeinwaage: für ein Stullenbrot 30 x 20 cm = 2,600 kg
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwiegen, evtl. mit Wasser in Flocken oder Saaten tauchen und mit dem Schluss nach unten in Formen legen.
- Stückgare: ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: ca. 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 60 °C, mit Schwaden; nach 2 Min. den Zug ziehen und nach 15 Min. Zug wieder schließen. Bei geschlossenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 70 Min. Je nach Formengröße.

Belag für 1 Klostergarten-Stulle – 2 Verkaufseinheiten

0,040 kg	Rote Beete Aufstrich*
4 Scheiben	TK Rotter Klosterkäse**
0,030 kg	Blattspinat***
0,030 kg	Apfel-Rotkrautsalat*

- * z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services
- ** z. B. von unserem Snack-Partner Alpenhain Käsespezialitäten
- *** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

Herstellung

- Das Brot in Scheiben (ca. 11 mm) schneiden.
- Beide Seiten mit Rote Beete Aufstrich bestreichen.
- Erst Blattspinat, dann den Käse auflegen.
- Den Apfel-Rotkrautsalat auf dem Käse verteilen und das Brot zusammenklappen.
- Zum Schluss die Stulle in den BrotschnittenBag von ELLER foodPackaging verpacken.



Herstellungsvideo mit Hilfe unseres Netzwerkpartners KRUMBEIN rationell

Ganztägig

Zentral

vegetarisch, mit frischem Salat und leckerem Käse

tolle rote Farbe + saftige Dinkelvollkornstulle

einfach regenerierbar in hitzebeständiger To-Go Verpackung



Rührei-Stulle

Zutaten für ca. 17,100 kg Mon Village + Roggen-Brotteig

6,000 kg	60,0 %	Weizenmehl Type 550
2,500 kg	25,0 %	Mon Village
1,500 kg	15,0 %	Roggenschrot, fein
0,100 kg	1,0 %	Bioreal® Bio-Hefe
ca. 7,000 kg	70,0 %	Wasser (th. TA 170)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 30 Min.
- Teigeinwaage: für ein Stullenbrot 58 x 12 cm = 2,000 kg
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwägen, länglich aufarbeiten und mit Wasser abstreichen; in Roggenschrot, fein tauchen. Mit dem Schluss nach unten in die Formen legen.
- Stückgare: ca. 45 Min. Dann über Nacht in die Kühlung.
- Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden; mit geschlossenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.

Belag für 1 Rührei-Stulle – 1 Verkaufseinheit

0,040 kg	Friskkäse*
0,005 kg	Blattspinat**
0,050 kg	Schlemmerrührei***
2 Scheiben	gekochter Schinken****
2 Scheiben	Tomaten Intense***
1 Scheibe	Géramont*

- * z. B. von unserem Snack-Partner SAVENCIA
- ** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle
- *** z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services
- **** z. B. von unserem Snack-Partner Bedford

Herstellung

- Das Brot in Scheiben (ca. 12 mm) schneiden.
- Beide Seiten mit Friskkäse bestreichen und frischen Spinat darauf verteilen.
- Abwechselnd mit dem Rühreipatty und gekochtem Schinken belegen.
- Die Tomatenscheiben zwischen das Eipatty und den Schinken schieben; die Scheibe Géramont auflegen.
- Zum Abschluss die zweite Brotscheibe schräg auflegen und die Stulle in die Hestogo-Verpackung von Firma ELLER foodPackaging geben. So kann die Stulle in die Filiale transportiert werden.
- Zum Präsentieren im Tresen wird die Stulle bis zum Rand der Verpackung geschoben, so dass der Belag gut erkennbar ist.

Ganztägig

Zentral

tolles Farbspiel

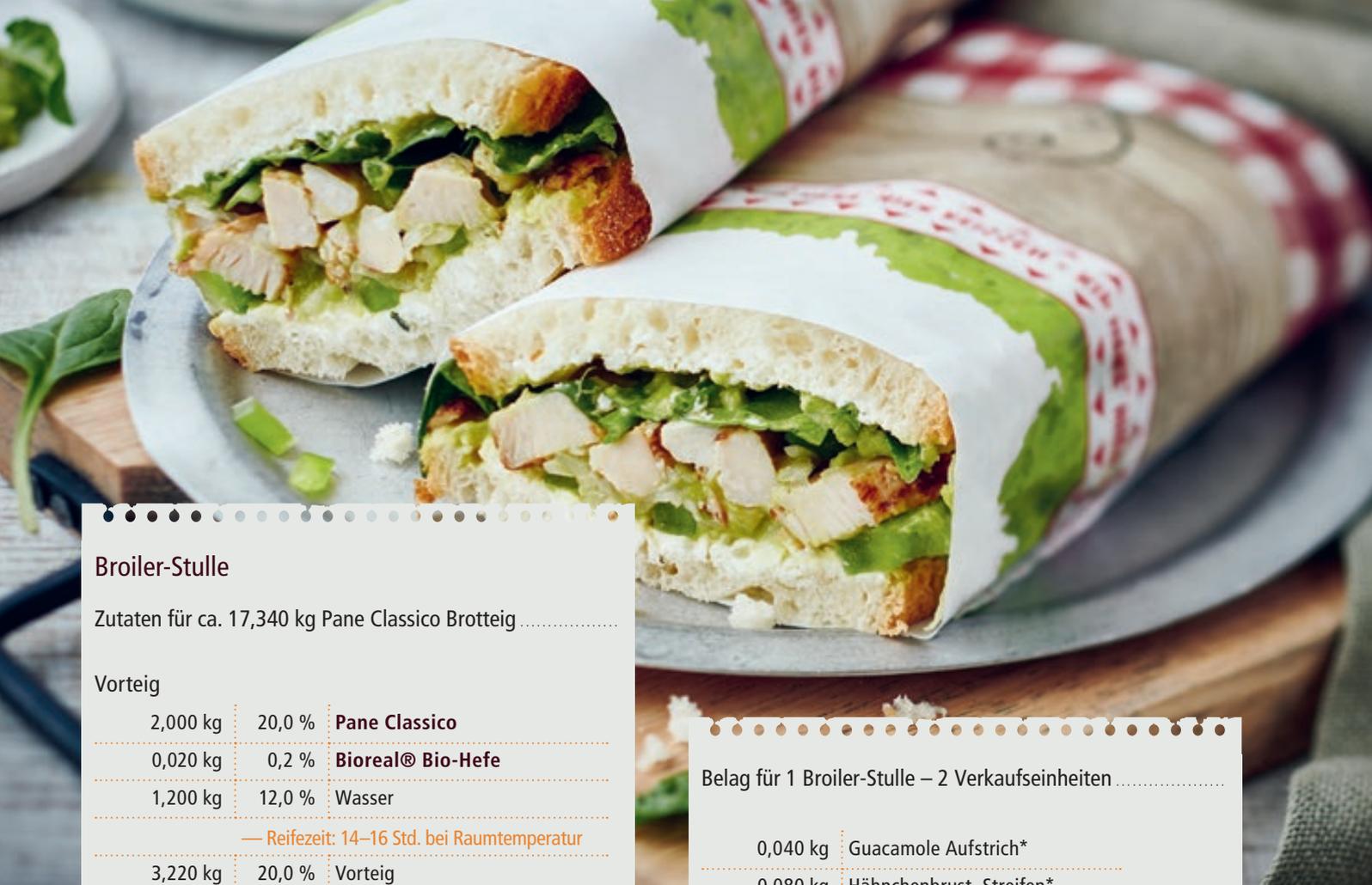
fix & fertiges Rührei + krachend-rustikale Stulle

zentral-genial + einfach regenerierbar im Highspeedofen oder Paninigrill



Herstellungsvideo mit Hilfe unseres Netzwerkpartners KRUMBEIN rationell





Broiler-Stulle

Zutaten für ca. 17,340 kg Pane Classico Brotteig

Vorteig

2,000 kg	20,0 %	Pane Classico
0,020 kg	0,2 %	Bioreal® Bio-Hefe
1,200 kg	12,0 %	Wasser
— Reifezeit: 14–16 Std. bei Raumtemperatur		
3,220 kg	20,0 %	Vorteig
8,000 kg	80,0 %	Pane Classico
0,120 kg	1,2 %	Bioreal® Bio-Hefe
ca. 6,000 kg	60,0 %	Wasser (th. TA 172)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 60 Min.
- Teigeinwaage: für ein Stullenbrot 30 x 20 cm = 1,500 kg
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwiegen, länglich aufarbeiten, mit Wasser abstreichen und in Grieß oder **Pane Classico** tauchen. 2 Stück mit dem Schluss nach unten in 60 x 20 cm Bleche legen.
- Stückgare: ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden; mit geschlossenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.

Belag für 1 Broiler-Stulle – 2 Verkaufseinheiten

0,040 kg	Guacamole Aufstrich*
0,080 kg	Hähnchenbrust, Streifen*
0,030 kg	Blattspinat**
0,030 kg	grüne Paprika, Streifen*
0,030 kg	Krautsalat pur Holsteiner Art*

* z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services

** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

Herstellung

- Das Brot in Scheiben (ca. 12 mm) schneiden.
- Beide Seiten mit Guacamole Aufstrich bestreichen.
- Erst Blattspinat, dann Hähnchenstreifen auflegen.
- Paprikastreifen längs, mittig auflegen, Krautsalat darüber verteilen und das Brot zusammenklappen.
- Zum Schluss die Stulle in den BrotschnittenBag von Firma ELLER foodPackaging verpacken.

Ganztägig

Zentral

Hähnchenbrust für einen moderaten CO2-Fußabdruck

„grüne“ Belagzutaten + italienisch-mediterranes Hartweizenbrot

zentral-genial + einfach regenerierbar



Doppellecker

Zutaten für ca. 17,100 kg Mon Village + Roggen-Brotteig....

Rezeptur

6,000 kg	60,0 %	Weizenmehl Type 550
2,500 kg	25,0 %	Mon Village
1,500 kg	15,0 %	Roggenschrot, fein
0,100 kg	1,0 %	Bioreal® Bio-Hefe
ca. 7,000 kg	70,0 %	Wasser (th. TA 170)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 30 Min.
- Teigeinwaage: für ein Stullenbrot 30 x 20 cm = 1,600 kg
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwiegen, länglich aufarbeiten, mit Wasser abstreichen und in Roggenschrot, fein tauchen. 2 Stück mit dem Schluss nach unten in 60 x 20 cm Bleche legen.
- Stückgare: ca. 45 Min., dann über Nacht in die Kühlung
- Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden; mit geschlossenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.

Belag für 1 Doppellecker – 2 Brotscheiben übereinander

0,040 kg	Tomate Basilikum Aufstrich*
0,050 kg	Schlemmerrührei*
0,020 kg	Blattspinat**
0,020 kg	Caprese Mischung
4 Scheiben	Fenchelsalami***
2 Scheiben	Géramont****
0,002 kg	Grana Padano, gehobelt*

* z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services

** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

*** z. B. von unserem Snack-Partner Bedford

**** z. B. von unserem Snack-Partner SAVENCIA

Herstellung

- Das Brot in Scheiben (ca. 12 mm) schneiden.
- Beide Seiten mit Tomate Basilikum Aufstrich bestreichen.
- Caprese Mischung und Rühreipatty auflegen.
- Zweite Brotscheibe auflegen, Blattspinat darüber verteilen.
- Nun 4 Scheiben Salami und 2 Scheiben Géramont auf dem Brot fächern.
- Zum Schluss ca. 2 g Grana Padano über die Stulle streuen.
- Das Ganze in den SandwichTray und den Panvas® long von Firma ELLER foodPackaging verpacken.
- Vor dem Verzehr im Snackofen erwärmen.



Ganztägig

Zentral – dezentral

zwei zartknusprige, rustikale Brotscheiben

großartige Optik – in der Theke ein echter Hingucker

warm serviert besonders lecker



Video zur Herstellung





Die richtige Teigbasis für Snacks mit besonderer Qualität.

So einfach
geht's mit **Bafana**:

Teigherstellung



Alle Zutaten in den Knetter geben
und den Teig plastisch auskneten.
Nach der Teigruhe auswiegen.



Dann wie Blechkuchen ausrollen.
Nur dünner (auf ca. 2 mm).

Brotwraps und Heiße Taschen aus
Bafana – optisch und geschmacklich
etwas ganz anderes, als es der übliche
Tortillateig aus Weizen oder Mais ist.

Brotwrap



Die Bafana-Platte in 4 Stücke zu ca. 29 x 19 cm schneiden.



Danach Aufstrich, Salat und weitere Zutaten oder eine fertige Füllung auftragen.



Den Wrap zur Rolle aufdrehen und in einen WrapBag von ELLER foodPackaging einrollen.



Zum Schluss den Wrap halbieren (am besten diagonal) für einen optimalen Anschnitt in der Theke.

Heiße Tasche



Die Bafana-Platte in 6 Stücke zu ca. 19 x 19 cm schneiden.



Dann die Zutaten in einem Streifen in der Mitte aufstreichen und je nach Sorte zusätzlich weitere Zutaten aufstreuen.



Danach zur Snacktasche falten.



Zum Schluss in einen Culisto® von ELLER foodPackaging einschlagen. Zum Verzehr wird die Tasche in der Verpackung im Snackofen oder Kontaktgrill erhitzt.

2 tolle Snackkonzepte mit einer Teigbasis!



Auch maschinell
rationell herstellbar!

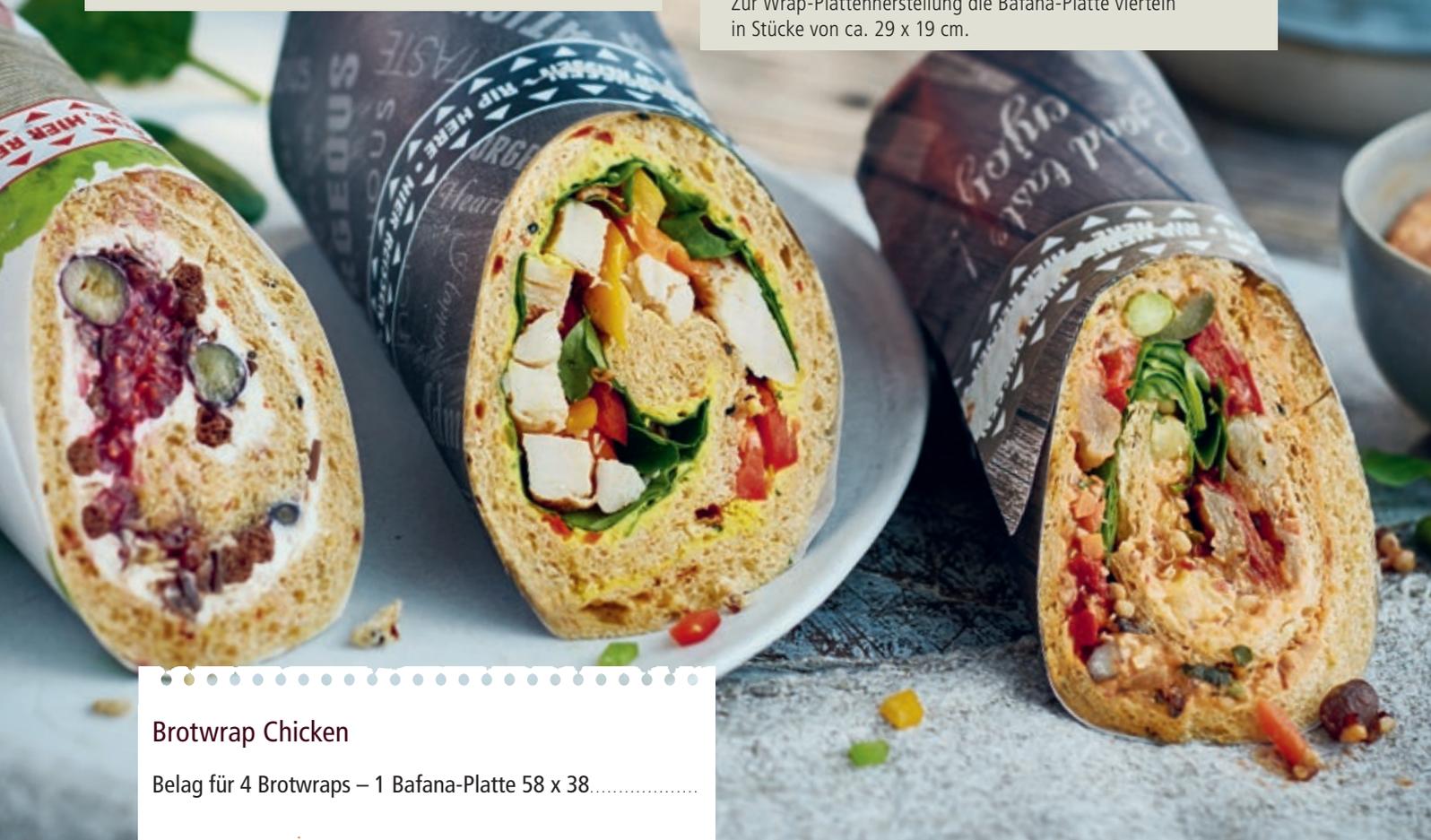
Brotwrap Teigbasis

Zutaten für ca. 17,820 kg Bafanateig

3,300 kg	33,00 %	Bafana
6,700 kg	67,00 %	Weizenmehl Type 550
0,700 kg	7,00 %	Rau Deli Rapsöl
0,200 kg	2,00 %	Glukosesirup
0,100 kg	1,00 %	Zucker
0,220 kg	2,20 %	Salz
0,600 kg	6,00 %	Bioreal® Bio-Hefe
6,000 kg	60,00 %	Wasser (th. TA 167)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: den Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein Blech 60 x 40 cm = 650 g
- Zwischengare: ca. 30 Min.
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwiegen und nur leicht zusammennehmen. Nach der Zwischengare ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen.
- Stückgare: ca. 45–60 Min. (leicht überreif werden lassen)
- Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden.
- Backzeit: ca. 6 Min.
- Herstellung: nach dem Backen vom Blech nehmen und mit Olivenöl abstreichen. Die Rouladen mit Backpapier (ca. 5–6 Stück) übereinander stapeln und in Folie einpacken, evtl. einfrieren. Zur Wrap-Plattenherstellung die Bafana-Platte vierteln in Stücke von ca. 29 x 19 cm.



Brotwrap Chicken

Belag für 4 Brotwraps – 1 Bafana-Platte 58 x 38

0,400 kg	Curry Creme*
0,200 kg	Hähnchenbrust, Streifen*
0,100 kg	Paprika, Streifen, bunt
0,100 kg	Spinat, frisch

* z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services

Herstellung

- Die Platte mit Curry Creme bestreichen. Darauf die Hähnchenstreifen, die Paprikastreifen sowie den Spinat gleichmäßig verteilen. Darauf achten, dass am oberen Ende ein freier Rand entsteht.
- Den Wrap zusammenrollen und in ein WrapBag der Firma ELLER foodPackaging verpacken.

Tipp

1 Brotwrap = 2 Verkaufseinheiten

Mittag, Nachmittag, Abend Zentral

Hähnchen für einen moderaten
CO₂-Fußabdruck

mit Spinat und Paprika – frisch, lecker und
optisch ansprechend

To-Go Verpackung für lange Frischhaltung
und perfekte Regenerierbarkeit

Brotwrap Sundowner

Belag für 4 Brotwraps – 1 Bafana-Platte 58 x 38.....

0,400 kg	TK Bulgur Gemüse Mischung*
0,200 kg	TK Grillgemüse Andalusien*
0,200 kg	Paprika Relish**
0,200 kg	Hummus pikant**

* z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

** z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Service

Herstellung

- Die Platte mit Hummus pikant bestreichen.
- Alle weiteren Zutaten vermischen und die Masse auf die Bafana-Platte so aufteilen, dass am oberen Ende ein freier Rand entsteht.
- Den Wrap zusammenrollen und in ein WrapBag der Firma ELLER foodPackaging verpacken.

Tipp

1 Brotwrap = 2 Verkaufseinheiten

Mittag, Nachmittag, Abend

Zentral

vegan, bunt und mit der außergewöhnlichen Teigbasis

leckeres Gemüse + trendiger Hummus

To-Go Verpackung für lange Frischhaltung und perfekte Regenerierbarkeit



Brotwrap Sweetheart

Belag für 4 Brotwraps – 1 Bafana-Platte 58 x 38.....

0,400 kg	Schmand
0,200 kg	Corny Müsli Schoko***
0,100 kg	Coffee Shop Topping Schokolade***
0,100 kg	Waldfrucht Konfitüre***
0,200 kg	Heidelbeeren, frisch
0,200 kg	Himbeeren, frisch

*** z. B. von unserem Snack-Partner Schwartau

Herstellung

- Die Platte mit Schmand bestreichen. Darauf das Müsli, die Beeren, das Coffee Shop Topping sowie die Konfitüre gleichmäßig verteilen. Darauf achten, dass am oberen Ende ein freier Rand entsteht.
- Den Wrap zusammenrollen und in ein WrapBag der Firma ELLER foodPackaging verpacken.

Tipp

1 Brotwrap = 2 Verkaufseinheiten

Ganztägig

Zentral

als süßer Wrap auch zum Frühstück ideal

leckere Frucht-Müsli-Kombination

in perfekter To-Go Verpackung



Herstellungsvideo mit Hilfe unseres Netzwerkpartners KRUMBEIN rationell



Heiße Tasche Teigbasis

Zutaten für ca. 17,820 kg Bafanateig

3,300 kg	33,00 %	Bafana
6,700 kg	67,00 %	Weizenmehl Type 550
0,700 kg	7,00 %	Rau Deli Rapsöl
0,200 kg	2,00 %	Glukosesirup
0,100 kg	1,00 %	Zucker
0,220 kg	2,20 %	Salz
0,600 kg	6,00 %	Bioreal® Bio-Hefe
6,000 kg	60,00 %	Wasser (th. TA 167)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: den Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein Blech 60 x 40 cm = 650 g
- Zwischengare: ca. 30 Min.
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwiegen und nur leicht zusammennehmen. Nach der Zwischengare ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen.
- Stückgare: ca. 45–60 Min. (leicht überreif werden lassen)
- Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden.
- Backzeit: ca. 6 Min.
- Herstellung: nach dem Backen vom Blech nehmen und mit Olivenöl abstreichen. Die Rouladen mit Backpapier (ca. 5–6 Stück) übereinander stapeln und in Folie einpacken, evtl. einfrieren. Zur Herstellung der Heißen Tasche die Bafana-Platte sechsteln in Stücke von ca. 19 x 19 cm.



Herstellungsvideo
mit Hilfe unseres
Netzwerkpartners
KRUMBEIN rationell

Mittag, Nachmittag, Abend

Zentral

Hähnchen für einen moderaten
CO2-Fußabdruck

direkt aus der Kühlung oder dem Froster im
Highspeedofen oder Paninigrill erwärmbar

der To-Go Klassiker neu gedacht

Heiße Tasche Kebab Style

Belag für 6 Heiße Taschen – 1 Bafana-Platte 58 x 38.....

0,400 kg	Pikante Schalotten-Creme*
0,200 kg	Hähnchen Döner**
0,100 kg	Apfel Rotkraut Salat pur*
0,100 kg	Fetakäse, gewürfelt*

* z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services

** z. B. von unserem Snack-Partner Düzgün

Herstellung

- Die Platten mit pikanter Schalotten-Creme bestreichen. Darauf die Zutaten gleichmäßig verteilen. Darauf achten, dass ein freier Rand übrig bleibt.
- Zusammenklappen und in den Culisto® der Firma ELLER foodPackaging verpacken.
- Die Taschen können gekühlt oder sogar tiefgekühlt gelagert werden.
- Vor dem Verzehr im Highspeedofen oder Paninigrill erwärmen.

Heiße Tasche Caprese

Belag für 6 Heiße Taschen – 1 Bafana-Platte 58 x 38.....

0,240 kg	Tomaten Intense*, gewürfelt
0,060 kg	Agrano Tomatensauce***
0,050 kg	Zwiebeln, gewürfelt
0,180 kg	Mozzarella Würfel*
0,050 kg	Pesto Rosso*

*** Grundrezept: 0,270 kg Agrano Tomatensauce
1,000 kg Wasser (20–25 °C)

Herstellung

- Aus den Zutaten eine Mischung herstellen. Die Mischung gleichmäßig auf die sechs Teile der Platte verteilen.
- Zusammenklappen und in den Culisto® der Firma ELLER foodPackaging verpacken.
- Die Taschen können gekühlt oder sogar tiefgekühlt gelagert werden.
- Vor dem Verzehr im Highspeedofen oder Paninigrill erwärmen.

Mittag, Nachmittag, Abend

Zentral

vegetarisch, in italienischem Stil

direkt aus der Kühlung oder dem Froster im
Highspeedofen oder Paninigrill erwärmbar

in perfekter To-Go Verpackung

Ficelle Teigbasis

Zutaten für 20,260 kg Ficelleteig

6,000 kg	20,0 %	Artisano Hafer
8,000 kg	80,0 %	Weizenmehl Type 550
0,210 kg	2,1 %	Salz*
0,050 kg	0,5 %	Bioreal® Bio-Hefe
5,200 kg	52,0 %	Wasser
— am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen		
ca. 0,800 kg	8,0 %	Wasser (th. TA 200)

* oder betriebsüblich anpassen.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigttemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 30 Min.
- Kühlphase: über Nacht bei ca. 5 °C
- Teigeinwaage: Ficelle: 220 g oder wie gewünscht
Zwirbel: 120 g oder wie gewünscht
- Aufarbeitung: Ficelle: wie gewünscht aufarbeiten, ca. 45 cm lang
Zwirbel: wie Ficelle, nur kurz verdrehen, ca. 12–14 cm lang
- Stücgare: ca. 15 Min. Vor dem Schieben gut abhauen lassen.
- Backtemperatur: ca. 30 °C über Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug kräftig ausbacken.
- Backzeit: ca. 24 Min.
- Herstellung: Möglichst auf Herdplatte backen und bemehlen oder mit Hagelsalz, Kümmel, Saaten oder Brot Decor Mix bestreuen.

Ficelle Tomate-Mozzarella Zwirbel

Belag für 1 Tomate-Mozzarella Zwirbel

0,020 kg	Frischrahm-Aufstrich Tomate Basilikum**
2 Scheiben	Tomaten Intense**
3 Scheiben	Mozzarella**
0,005 kg	Rucola***

** z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services

*** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

Herstellung

- Den Zwirbel mittig aufschneiden. Mit dem Aufstrich bestreichen.
- Die untere Seite abwechselnd mit Tomate und Mozzarella belegen.
- Zum Schluss mit Rucola ausgarnieren und zusammenklappen.

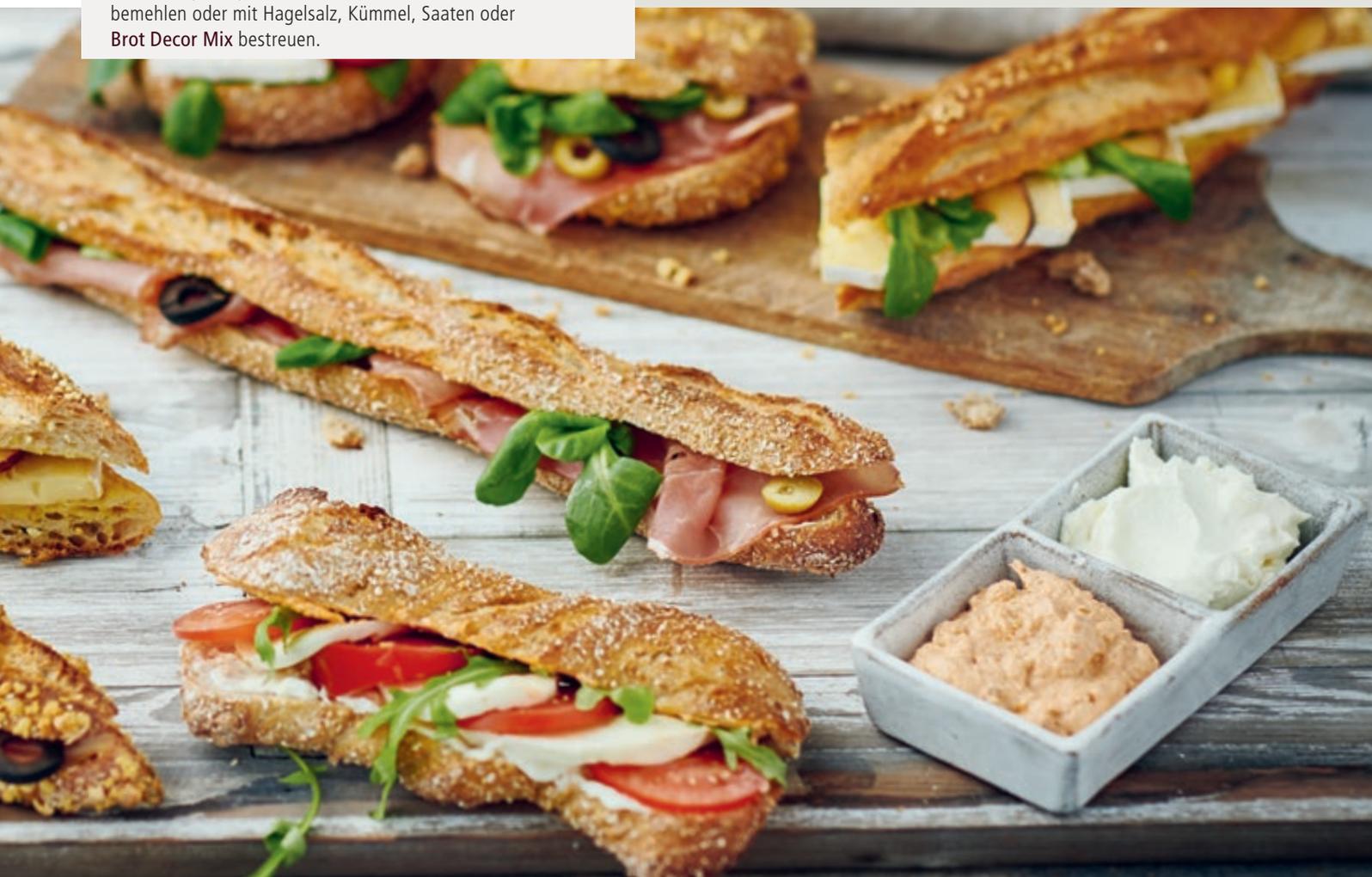
Ganztägig

Zentral vorbereiten und
dezentral fertigstellen

vegetarisch

Tomate-Mozzarella + leckerer Hafer Zwirbel
mit krachender Kruste

der Klassiker als Deluxe Snack





Klosterstange

Belag für 1 Klosterstange.....

0,020 kg	Feigen-Honig-Senf-Creme*
8 Scheiben	TK Rotter Klosterkäse**
0,010 kg	Feldsalat***
6 Scheiben	Rote Pflaume
0,005 kg	Walnussbruch

- * z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services
 ** z. B. von unserem Snack-Partner Alpenhain Käsespezialitäten
 *** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

Herstellung

- Die Ficelle Stange mittig aufschneiden. Mit der Feigen-Honig-Senf-Creme bestreichen.
- Auf die untere Seite den Käse auflegen, mit Pflaumenspalten, Walnussbruch und Feldsalat ausgarnieren und zusammenklappen.

Ganztägig

Zentral vorbereiten und
dezentral fertigstellen

vegetarisch

mit dem besonderen Hafer-Baguette,
das nur aus Kruste besteht

mit dem ganz einzigartigen Käse und
leckerer Feigen-Honig-Senf-Creme

Friedensstange

Belag für 1 Friedensstange.....

0,020 kg	Butter
5 Scheiben	Osnabrücker Friedensschinken****
0,002 kg	Grana Padano, gehobelt*
0,005 kg	Oliven in Scheiben
0,005 kg	Feldsalat oder Rucola***

**** z. B. von unserem Snack-Partner Bedford

Herstellung

- Die Ficelle Stange mittig aufschneiden. Mit Butter bestreichen.
- Auf die untere Seite den Schinken locker auflegen. Mit Oliven in Scheiben, Grana Padano, gehobelt und Feldsalat oder Rucola ausgarnieren und anschließend zusammenklappen.

Ganztägig

Zentral vorbereiten und
dezentral fertigstellen

einzigartiger Schinken kombiniert
mit Oliven und Grana Padano

besonderes Ficelle-Baguette mit
krachender Kruste

Ficelle ist auch pur einfach super lecker



Video zur
Herstellung



Spicy Girl + Boy Teigbasis

Zutaten für ca. 18,050 kg Bäckerlob Mediterran Teig.....

1,000 kg	10,0 %	Hartweizengrieß
1,000 kg	10,0 %	Wasser
— Stehzeit: min. 2 Stunden		
2,000 kg		Quellstück
9,000 kg	90,0 %	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	10,0 %	Bäckerlob Mediterran
0,200 kg	2,0 %	Oliveneröl
0,250 kg	2,5 %	Bioreal® Bio-Hefe
ca. 5,600 kg	56,0 %	Wasser (th. TA 166)
Dekor		
0,550 kg		Spicy Crust oder Spicy Crust Langzeit

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 5 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 24–26 °C
- Teigruhe: ca. 10 Min.
- Pressengewicht: ca. 3300 g
- Ballengare: ca. 10 Min. oder keine bei Aufarbeitung über Anlage.
- Aufarbeitung: Nach der Ballengare abpressen und zu Brötchen aufarbeiten und mit **Spicy Crust** bestreuen oder darin wälzen.
- Stückgare: über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 50 Min.
- Backtemperatur: ca. Brötchenbacktemperatur, fallend mit Schwaden. Nach ca. 15 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 16–18 Min.





Spicy Girl

Belag für 1 Spicy Girl.....

0,040 kg	Tomaten Snack Aufstrich*
2 Scheiben	gegrillte Zucchini**
2 Scheiben	gegrillte Paprika**
0,005 kg	Rucola**

* z. B. von unserem Snack-Partner FFS Fresh Food Services

** z. B. von unserem Snack-Partner Bonduelle

Herstellung

- Das Spicy Girl Brötchen aufschneiden. Beide Hälften mit Tomaten Snack Aufstrich bestreichen.
- Zucchini und Paprika auflegen, mit Rucola garnieren und zusammenklappen.
- Das Ganze in den SnackPocket von der Firma ELLER foodPackaging verpacken.

Spicy Boy

Belag für 1 Spicy Boy.....

0,020 kg	Butter
0,020 kg	Blattspinat**
4 Scheiben	Fenchelsalami***
0,005 kg	Ziegenfrischkäse Crumbles****

*** z. B. von unserem Snack-Partner Bedford

**** z. B. von unserem Snack-Partner SAVENCIA

Herstellung

- Das Spicy Boy Brötchen aufschneiden. Beide Hälften mit Butter bestreichen.
- Den Blattspinat auf die untere Hälfte verteilen und die Fenchelsalami locker auflegen. Ziegenfrischkäse Crumbles verteilen und zusammenklappen.
- Das Ganze in den SnackPocket von der Firma ELLER foodPackaging verpacken.



Video zur
Herstellung

Ganztägig

Dezentral

tolle, leopardenfell-ähnliche Gebäckoptik

lecker spicy – perfekt in Kombination mit
mediterraner Teigbasis

frische Zubereitung in der Filiale



Snacks to feel good

Hochwertige Snacks
für zeitgenössische Esskultur

bäckerspezifisch

rationelle Herstellmöglichkeiten (zentral/dezentral)

für unterschiedliche Verzehranlässe

regenerierbar

mit zeitlichen Verzehrempfehlungen

aktuellen Ernährungstrends folgend



SIEBRECHT

C. Siebrecht Söhne KG
Tillystraße 17–21 · 30459 Hannover
info@siebin-agrano.de · siebin-agrano.de
T +511 42 20 01 · F +511 41 07-393



MARTIN BRAUN GRUPPE