

baeko.de

BÄKO

TRENDS

Ein Newsletter der BÄKO



STULLENLIEBE

DER ABWECHSLUNGSREICHE TREND-SNACK



trends.baeko.de

IDEEN UND REZEPTE FÜR
LIEBLINGSBÄCKEREIEN

THEMEN

PASST IMMER –

Stullenrezepte für Café und
Außer-Haus-Verkauf

HERSTELLEN UND VERPACKEN –

praktische Helfer in Produktion
und Verkauf

ERFRISCHENDE BEGLEITUNG –

das Getränk zur Stulle

BESONDERES EXTRA:

Titelmotiv als Plakat für
einen Kundenstopper /
Gehwegaufsteller.



Alle Angaben ohne Gewähr.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



Es begleitet uns durchs Leben von der Kindheit bis ins hohe Alter und ist längst zum Kulturgut geworden – **das Butterbrot**. Doch mit dem Pausenbrot vom Schulhof hat das **Butterbrot-to-go** im Jahr 2023 nicht mehr viel gemein.

Die STULLE ist in.

Kreative und außergewöhnliche Beläge machen das Butterbrot zum **Trend-Snack**.

Und der hat viele Vorteile: praktisch und mit wenig Verpackungseinsatz, in Einwickelpapier verpackt, entsteht ein idealer **Snack-to-go**. Brot vom Vortag lässt sich optimal in Stullenkreationen weiterverwerten – ein Beitrag zu weniger Lebensmittelverschwendung. Clevere Belagvarianten sparen Zeit und Personal und lassen sich kalt wie warm genießen.

verwöhnen sie ihre kunden und schmieren
sie mal wieder brote!



BROT mit

Géramont & Rote Bete Hummus

ZUTATEN:

1 **Scheibe** Brot

20 g Hummus Classic
mit Roter Bete *

1 **Blatt** Lollo Bionda

5 **Scheiben** Radieschen, frisch

3 **Scheiben** Géramont

3 **Stück** Gurken Sticks

10 g Sprossen, frisch

3 **Stück** Rote Bete Chips

2 g Kresse



* Hummus Classic mit Roter Bete

GRUNDREZEPT:

1.000 g Hummus Classic 10 g Salz

300 g Rote Bete, gegart 5 g Pfeffer

5 g Ingwer

Hummus und Rote Bete pürieren, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen.



ZUBEREITUNG:

Brotzscheibe mit Hummus Classic
mit Roter Bete bestreichen.
Lollo Bionda und die Radieschen auflegen.

.....
Géramont mit den Gurkensticks rollen
und auf die Radieschen geben.

.....
Sprossen und Rote Bete Chips auf den Géramont
geben und mit Kresse dekorieren.



Überbackene

BROTSCHEIBE *Antipasti*

orient-STULLE,
ROTE BETE BROtZEIT
UND SCHOKO-NOUGAT-SCHNITTCHEN:
Außergewöhnliche Stullenrezepte gibt
es auch in der **BÄKO-Snackkultur**:



ZUTATEN:

- 1 Scheibe Brot
- 40 g Hummus Classic
- 100 g Antipasti*
- 3 Scheiben BÄKO-Weichkäseblock
- 40 g Preiselbeermarmelade
- 1 g Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Brotscheibe mit **Hummus Classic** bestreichen, Antipasti auflegen. BÄKO-Weichkäse-Scheiben auflegen. Nach dem Backen Schnittlauch und Preiselbeermarmelade aufbringen.

Backzeit: ca. 6 Min. bei 180 °C | **BÄKO-line Merrychef connex® 12:** 40 % Mikrowelle, 80 % Heißluft 55 Sek. erwärmen

***Tipp Antipasti herstellen:** Grillgemüse mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen und mischen. Ca. 10 Min. im heißen Ofen braten.



STULLE

mit Knusper Schnitzel Chik'n®

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Ackerbohnenbrot
- 40 g BÄKO-Topping Curry-Ananas
- 20 g Mischsalat
- 2 Scheiben Salatgurke
- 1 Scheibe Ei
- 1 SALOMON MEAT SELECTION
Knusper Schnitzel Chik'n®
- 2 Scheiben Feige, frisch
- 3 g Sprossen, frisch

Viele weitere
STULLENREZEPTE
kalt, überbacken oder
erwärmt gibt es hier:



ZUBEREITUNG:

Ackerbohnenbrot mit BÄKO-Topping Curry-Ananas bestreichen, Mischsalat darauf verteilen, Gurken und Ei mittig auflegen, SALOMON MEAT SELECTION Knusper Schnitzel Chik'n® auflegen, Feigenscheiben mittig auflegen, mit frischen Sprossen garnieren. Deckel auflegen und in Broteinschlagpapier verpacken.



VOLLKORNBROT mit

Karottensalat (vegan)

ZUTATEN:

2 Scheiben Vollkornbrot (ca. 12 x 12 cm)

30 g Hummus Classic

20 g Mischsalat

60 g Karottensalat

20 g Radieschenstifte

ZUBEREITUNG:

Vollkornbrotsscheiben mit Hummus Classic bestreichen, Mischsalat auf eine Brotscheibe auflegen.

.....

Karottensalat auf den Mischsalat geben, Radieschenstifte auf den Karottensalat streuen.

.....

Deckel auflegen und in Broteinschlagpapier verpacken.



ACKERBOHNENBROT

ZUTATEN:

GETREIDEERZEUGNIS

2.450 g Weizenmehl Type 550

2.450 g Weizenmehl Type 1050

5.100 g Roggenmehl Type 1150

1.500 g **ROLAND BEANS**

Ackerbohnschrot, geröstet

.....
11.500 g Gesamtmenge

ROGGENSAUERTEIG

2.500 g Roggenmehl Type 1150

2.000 g Wasser

250 g Anstellgut

.....
4.750 g Roggensauerteig

BRÜHSTÜCK

1.500 g **ROLAND BEANS** Ackerbohnschrot,
geröstet

1.000 g Sesam, geröstet

3.000 g Wasser, kochend

.....
5.500 g Brühstück

HAUPTTEIG

2.450 g Weizenmehl Type 1050

2.450 g Weizenmehl Type 550

2.600 g Roggenmehl Type 1150

4.750 g Roggensauerteig

5.500 g Brühstück

100 g Flohsamenschalen, gemahlen

200 g Hefe

250 g Salz

3.600 g Wasser (TA 184)

.....
21.900 g Hauptteig

Ein weiteres **REZEPT**
für ein Ackerbohnenbrot
finden Sie hier:



AUFARBEITUNG:

Den Teig abwiegen, leicht rundwirken, kurz entspannen lassen und nochmals rundwirken, mit Ackerbohnschrot dekorieren und mit einem Torteneinteiler stempeln. Auf dem Gärgutträger absetzen und reifen lassen.

Möchten Sie das
ACKERBOHNENBROT als
Stullen-Grundlage verwenden,
dann backen Sie es in länglicher
Form oder in der Kastenform
aus, damit Sie gleichmäßige
Scheiben erhalten.

Backen:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen mit Schwaden bei 250 °C schieben. Den Zug nach ca. 2–3 Min. ziehen und die Temperatur auf 200 °C fallen lassen. In den letzten 10 Min. zur besseren Krustenbildung den Zug öffnen.

Backtemperatur: 250 °C auf 200 °C fallend
Backzeit: ca. 45 Min.

KNETUNG:

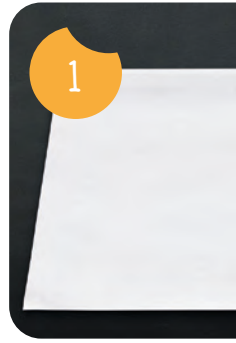
Spiralknetter: 6 Min. + 2 Min.
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 30 Min.
Teiginlage: 600 g / 850 g



STULLEN-

VEGE-TARISCH VEGAN SNACK

verpackung



Das Broteinschlagpapier ist das „MUST-HAVE“ bei der Herstellung von belegten, zusammengeklappten Broten.

Durch das Einwickeln in das beschichtete Broteinschlagpapier können die belegten Brote ohne Qualitätsverlust und am Vortag produziert werden.

Stressfreie Vorbereitung, bessere Kalkulation und schneller Verkauf sprechen für sich.



WICHTIG!

NUR SO FUNKTIONIERT ES:

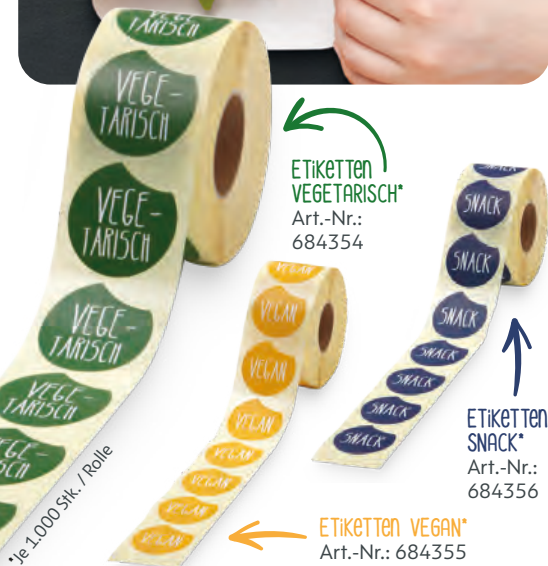
- » Bei der Vorproduktion ist es wichtig, kompakte und nicht wässernde Zutaten zu verwenden, z. B. keine Remoulade, sondern Frischkäsezubereitungen.
- » Verwenden Sie statt Kopfsalat lieber stabile Mischsalate. Die geben Volumen und sind gut haltbar.
- » Angemachte Salate (z. B. Karottensalat, Krautsalat) gut abtropfen lassen. Fertig eingewickelte Brote immer flach (übereinander) und kühl lagern.
- » Schmucketiketten helfen den Kunden bei der Orientierung und geben dem Verkaufspersonal die Gelegenheit dort eine Kennzeichnung anzubringen (Datum der Herstellung, Inhalt, etc.)





Brotinwickelpapier
Art.-Nr.: 640560

25 x 37,5 cm | 10 kg/karton



ETIKETTEN
VEGETARISCH*
Art.-Nr.:
684354

ETIKETTEN
SNACK*
Art.-Nr.:
684356

ETIKETTEN VEGAN*
Art.-Nr.: 684355

*je 1.000 Stk. / Rolle

PRÄSENTATIONSTIPP:



Die Brote in der Theke flach übereinanderlegen und von jeder Sorte jeweils nur ein Brot quer aufschneiden und auseinanderklappen.

Den Anschnitt zum Kunden gerichtet präsentieren. Die Unterseite des Papiers nicht durchschneiden. Beim Abverkauf wird das Brot wieder zusammengeklappt und eingetütet.

Snackstreicher, oval | Art.-Nr.: 897987

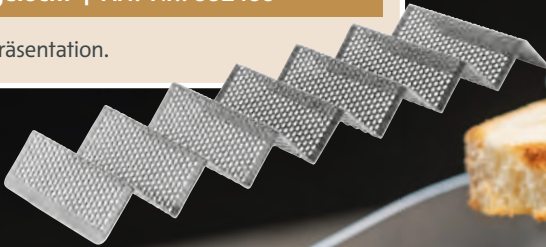
Unverzichtbar zum Bestreichen von Broten und Snacks mit allerlei Aufstrichen.



SO IST DIE STULLE SCHNELL PRODUZIERT & PROFESSIONELL PRÄSENTIERT

Snack-Welle, gelocht | Art.-Nr.: 881466

Für die perfekte Präsentation.



Mit dem **BÄKO-line Merrychef connex® 12**, schwarz – schnell und einfach überbacken, erwärmen und regenerieren.

Art.-Nr.: 887565



MERRYCHEF



Weitere Artikel

zur effizienten Snackherstellung
und verkaufsfördernden Präsentation
finden Sie in der BÄKO-Technik-App.

JETZT INSTALLIEREN!



Die BÄKO-line Kreimes-
schiene PRIMUS 400,
Black schneidet bis zu
40 cm lange Brote
besonders schnell.

Art.-Nr.: 887691



ERFRISCHENDE BEGLEITER ZUM SNACK



MEISTERLAND | Orangensaft 0,33 l, Art.-Nr.: 791289, Multivitaminsaft 0,33 l, Art.-Nr.: 791290, Apfelsaft 0,33 l, Art.-Nr.: 791291, Inhalt je VE: 12 Flaschen à 0,33 l im Tray, Pfand pro Flasche: 0,25 €

*Umstellung der Etiketten mit Veganauslobung erfolgt sukzessive.

100 % NATÜRLICH, 100 % VEGAN. MEISTERLAND SÄFTE



Zum Frühstück, Mittagessen oder To Go. In drei praktischen Größen: PET-Flaschen als Begleiter für unterwegs und für den Ausschank oder in der attraktiven und pfandfreien 0,2-Liter-Glasflasche für Ihre Café-Gastronomie. In jeder Flasche MEISTERLAND-Saft steckt das Beste aus sonnengereiften Früchten.

Jetzt NEU: Mit Veganauslobung* für Konsumenten mit veganer Ernährungsweise geeignet.



**100%
VEGAN**



MEISTERLAND | Orangensaft 0,2 l, Art.-Nr.: 790769, Apfelsaft 0,2 l, Art.-Nr.: 790770, Multivitaminensaft 0,2 l, Art.-Nr.: 790771 | Inhalt je VE: 15 Glasflaschen à 0,2 l im Karton, pfandfrei

NEU: **100% VEGAN** MEISTERLAND EISTEES - DIE COOLEN DAUERBRENNER.

Jetzt NEU: im Tetra Prisma Pak mit fruchtig-frischem Look und optimierter Rezeptur. Die zwei beliebten Geschmacksrichtungen sind zuckerreduziert, ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe, künstliche Aromen und vegan hergestellt.

Die formschönen Prisma Paks besitzen eine verkaufsfördernde Regal-Optik, sind wiederverschließbar und liegen sicher in jeder Hand.



MEISTERLAND | Orangensaft 1,0 l, Art.-Nr.: 791292, Multivitaminensaft 1,0 l, Art.-Nr.: 791293, Apfelsaft 1,0 l, Art.-Nr.: 791294, Inhalt je VE: 6 Flaschen à 1 l im Tray, Pfand pro Flasche: 0,25 €



MEISTERLAND-Eistee | Pfirsich 0,5 l, Art.-Nr.: 791956, Zitrone 0,5 l, Art.-Nr.: 791957, Inhalt je VE: 12 Packungen à 0,5 l im Karton, pfandfrei

SO HEIßT BEI UNS DAS ...

BUTTERBROT

Ostfriesland:
Botterbroden

Niederrhein und
Ruhrgebiet:
Dubbel

Rheinland:
Bütterken

Westfalen:
Knifte

Region Aachen
und Euskirchen:
Doppelte,
Botteram

Siegerland:
Dong

Saarland:
Butterschmeer

Berlin und
Nordeutschland:
Stulle

Erzgebirge:
Fieze

Sachsen und
Sachsen-Anhalt:
Bemme, Bemmchen

SCHNITTE, SCHNITTCHEN, BELEGTE UND BUTTERBROT
WERDEN IN GANZ DEUTSCHLAND VERWENDET.