

baeko.de

TRENDS

BAKO

Ein Newsletter der BAKO

FRISCH DURCH'S JAHR.

Bunt. Frisch.
Genial!



baeko.de/trends

IDEEN UND REZEPTE FÜR
LIEBLINGSBÄCKEREIEN

Themen



1

VOLLE KRAFT MIT VOLLKORN –

Rezepte für Brot und Brötchen

2

FRISCHER GENUSS –

Snacks mit Mozzarella und Co.

3

FRÜHLING AUF DEM TELLER –

Snacks mit Bärlauch

Alle Angaben in dieser Broschüre ohne Gewähr.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

AUF EIN NEUES!

Ins **Frühjahr** starten wir mit **frischen Rezepten** und bunten Farben in der Snacktheke.

Verbraucher wünschen sich immer häufiger vegetarische Varianten, auch wenn sie sich nicht konsequent vegetarisch oder vegan ernähren.

.....

Mit Vollkorngebäck und raffinierten Käse- und Gemüsesnacks begleiten Sie jeden Flexitarier **frisch** und **bunt durch's Jahr**.

Viele weitere
Rezepte finden
Sie hier:



Emmer- Dinkelbrötchen

10.000 g Gesamtmehlerzeugnisse

- 50 % Dinkel
- 30 % Emmervollkornmehl
- 20 % Emmer, gepoppt

Sauerteig:

- 1.000 g Emmervollkornmehl
- 2.000 g Emmer, gepoppt
- 4.000 g Wasser
- 150 g Anstellgut (5 %)

7.000 g Emmer-Sauerteig (ohne Anstellgut)

Teigtemperatur: 28 °C auf 23 °C fallend
Reifezeit: mind. 16 Std.

Brötchenteig:

- 7.000 g Emmer-Sauerteig
- 5.000 g Dinkelmehl Type 630
- 2.000 g Emmervollkornmehl
- 300 g Weizengluten
- 300 g Brötchen 3 % Backmittel
- 240 g Meersalz
- 300 g Butter
- 300 g Hefe
- ca. 3.000 g ... Wasser

18.440 g Emmer-Dinkelbrötchenteig

Aufarbeitung:

Die Teigballen mit der Maschine teilen.
Variante: Die Teiglinge anfeuchten und mit einer Mischung aus Emmer, gepoppt und Leinsaat gold-gelb dekorieren.

Stückgare: Gärraum 32 °C, 75 % rel. Feuchte;
ca. 45–50 Minuten

Knetung Spiralknetter:

7 Min. Stufe I

Teigtemperatur: 25–27 °C

Teigruhe: 15 Min.

Teigeinlage: 2.400 g

Ballengare: 15 Min.

Backen:

Ofentemperatur: 230 °C

Schwadengabe: normal

Zug: geschlossen

Backzeit: ca. 20 Min.

5 Min. vor dem Ausbacken Zug
öffnen und für eine gute Krusten-
ausbildung sorgen.



Backidee:

1.500 g Cranberries getrocknet unter den
Teig laufen lassen.

Weitere Alternative:

Ein Quellstück bestehend aus 1.500 g
Leinsaat gold-gelb und 1.500 g Wasser mit
unterkneten.



Viele dieser Artikel bietet Ihnen
Ihre BÄKO in **Bio-Qualität.**



Focaccia

Mango Mozzarella



GOLDSTEIG Mozzarella 45%
Stange, 1 kg, 15 kg Karton
Art.-Nr.: 503409

GOLDSTEIG Mozzarella 45%
Bambini-Kugeln 8 g, 1 kg Eimer
Art.-Nr.: 504271

Hier geht's zum
Rezept:





Zutaten

•••••

1 Stück Focaccia (ca. 120 g)

40 g BÄKO-Topping Basilikum

20 g Rucola

40 g Couscous Salat

3 Stück Mangostreifen

6 Scheiben GOLDSTEIG Mozzarella,
aus der 1 kg Stange geschnitten

10 g Pesto

5 g Sprossen nach Wahl

Weitere tolle
Snackrezepte
finden Sie in der
BÄKO-SnackKultur:



Zubereitung

••••

Focaccia mittig aufschneiden und beide
Seiten mit BÄKO-Topping Basilikum
bestreichen.

Rucola auflegen, Couscous Salat darauf
verteilen. Abwechselnd Mango und
Mozzarella auflegen. Mozzarella mit dem
Pesto bestreichen, Rote Bete Sprossen
aufstreuen und Deckel auflegen.



Pfannkuc

mit Mascarpone-C
frisch

CASO Induktionskochfeld IP 3500 Pro

Der perfekte Helfer für die fixe Zubereitung von Pfannkuchen, Rührei und Co.

Art.-Nr.: 891878



MEISTERLAND Konfitüre Himbeere extra

Art.-Nr.: 721936, 10 Gläser à 225 g im Tray

Art.-Nr.: 721945, 10 Gläser à 450 g im Tray

hen

creme und hem Obst



Teig

- 300 g.....Mehl
- 500 g.....Milch
- 5 g.....Salz
- 5 g.....Zucker
- 300 g.....Eier
- 1.100 g..... gesamt**



Füllung

- 400 g.....GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g.....Sahne
- 80 g.....Kristallzucker
- 5 g.....Vanillearoma
- 10 g.....Zitronensaft
- 125 g.....MEISTERLAND Himbeerkonfitüre
- 200 g.....Himbeeren (für die Deko)
- 920 g..... gesamt**
- Staubzucker zur Dekoration

.....

Zubereitung

Teig

Mehl mit Milch und Salz glattrühren. Eier kräftig einrühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Einen Schöpfer Teig dazu gießen und gleichmäßig verlaufen lassen. Die Pfannkuchen beidseitig backen und auskühlen lassen.

Creme

Mascarpone, Sahne und Kristallzucker ca. 2 Min. cremig mixen. Vanillearoma und den Zitronensaft unterrühren. MEISTERLAND Himbeerkonfitüre untermischen. Pfannkuchen mit Creme bestreichen und einrollen. Zum Schluss mit den Himbeeren garnieren.

-
- GOLDSTEIG**
 - Mascarpone 87 %**
 - 2 kg Eimer**
 - Art.-Nr.: 505688**



Zutaten:

9.000 g Weizenmehl Type 550
500 g Roggenmehl Type 1150
1.000 g betriebseigener Roggen-
sauerteig (TA200)
300 g Brötchenbackmittel
200 g Backmargarine
200 g Jodsalz
350 g Hefe
ca. 5.700 g Wasser (TA 162)
17.250 g... Gesamtteig

10.000 g Gesamtmehlmenge

90 % Weizenmehl Type 550
10 % Roggenmehl Type 1150

BÄRL

Teigherstellung:

Teigtemperatur: 25–26 °C

Teigknetung: Spiralknetter

2 Minuten Stufe I

4 Minuten Stufe II

Teigruhe: 10 Minuten

Ballengewicht: 1.710 g

Ballengare: 15 Minuten

Der perfekte
Begleiter zu
vielen Rezeptideen:
MERTENS Schmand 24 %,
5 kg Eimer
Art.-Nr.: 500850



Aufarbeitung:

Teigballen pressen, teilen, rundwirken und ca. 10–15 Minuten angaren lassen. Anschließend die Teiglinge auf die gewünschte Größe ausrollen.

Die einzelnen Teigfladen auf ein Backblech legen und die Bärlauch-Schmandmischung mit einem Esslöffel aufstreichen. Die bestrichenen Zungen können individuell mit Schinkenspeck, Sonnenblumenkernen, Sesam, Kürbiskernen oder Käse garniert werden.

Endgare: Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte; ca. 30 Minuten
Backen: Die Teiglinge werden mit Schwaden in den Ofen gebracht.
Backtemperatur: 230 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

AUCHZUNGE

BÄKO-Bärlauch in Öl,
5 kg
Art.-Nr.: 460737



Bärlauch-Schmandmischung:

Den Schmand mit dem aufgetauten Bärlauch in Öl glattrühren.

6.750 g MERTENS Schmand

2.250 g BÄKO-Bärlauch in Öl

9.000 g Bärlauch-Schmandmischung



ERFRISCHENDE BEGLEITER ZUM SNACK



MEISTERLAND | Orangensaft 0,33 l, Art.-Nr.: 791289, Multivitaminensaft 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 €

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 sonnen- gereiften Früchten.



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

100%
VEGAN

MEISTERLAND EISTEES – DIE COOLEN DAUERBRENNER.

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, Multivitaminsaft 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



**RONDO Ausrollmaschine
Compas 4.0 Pro**

.....
schonende und schnelle Verarbeitung aller Teigarten von 8–12 kg

Art.-Nr.: auf Anfrage

PROFITECH

FÜR JEDE ANFORDERUNG



BAKO-line Gärautomat GA 86

.....
Optimale Gärergebnisse im BAKO-line GA 86 – Gärautomat mit einfacher Steuerung über 7-Zoll Touchdisplay mit kundenspezifischer Programmeinstellung und innovativem Umluftsystem mit ansaugender Luftführung verhindert das Verhärten oder die Austrocknung der Produkte.

Art.-Nr.: 888690

BAKO-line Spiralknetter SP 120 D

.....
Bis zu 120 kg Teig perfekt produziert im BAKO-line SP 120 D mit Knetprozesssteuerung über Zeit mit 2 Schaltuhren und Synchronmotor

Art.-Nr.: 888426



Viele weitere
Maschinen und Geräte
Für Backstube
und Verkauf Finden Sie
in der BÄKO-Technik-App



BAK
ORDERUNG



DER BROTTRESOR –

aus beschichtetem Spezialpapier
zur längeren Frischhaltung Ihrer
Backwaren und dabei vollständig
biologisch abbaubar!

Langbrot

20 x 11 x 42 cm

Art.-Nr.: 630643

Kastenbrot

20 x 11 x 32 cm

Art.-Nr.: 631526

Rundbrot

35 x 8 x 38 cm

Art.-Nr.: 631527



BEUTEL-PARADE – FÜR JEDEN SNACK IST ETWAS DABEI:

Faltenbeutel „Frisch vom Meister“

12 x 5 x 23 cm

Art.-Nr.: 692514

14 x 7 x 31 cm

Art.-Nr.: 692515

16 x 7 x 36 cm

Art.-Nr.: 692516

20 x 8 x 32 cm

Art.-Nr.: 692517

20 x 8 x 42 cm

Art.-Nr.: 692518



Mehr
Verpackungsideen
Finden Sie hier:



mit Fenster

Snackbeutel „Frisch vom Meister“

14 x 6 x 23 cm, genadelt

Art.-Nr.: 692508

12 x 6 x 29 cm, genadelt

Art.-Nr.: 692509

BAKO



BREAD MAGIC

Feine Gewürzcremes

IN ACHT MAGISCHEN SORTEN

*Einfach vor
dem Backen auf
die Teiglinge
streichen!*



HIER GIBT ES
ALLE INFOS ZUM
ZUTATENZAUBER

BAKO

www.baeko.de