

Gemeinsam-  
aus Leidenschaft

**margo**



*Köstliche*  
SOMMER- &  
GRILLGEBÄCKE

Genussvoll snacken mit Familie & Freunden!

# Köstliche Brotspezialitäten für laue Sommerabende

Da strahlt nicht nur die Sonne: Mit den aromatisch-leichten Sommergebäcken verwöhnen Sie Ihre Kunden mit herrlichem Genuss. Ob herzhaftes Chnebelbrot, mediterranes Focaccia, Cracker-Chips oder Laugenspitz-Snacks – mit den vielseitigen Brotspezialitäten begeistern Sie Ihre Kunden mühelos und sorgen für frische Abwechslung in Ihrer Auslage.

Lassen Sie Ihre Kunden das schöne Wetter genießen – im Kreise der Familie, mit Freunden oder einem guten Buch. Was nicht fehlen darf, ist ein knackiger Snack für den leichten Appetit zwischendurch. Mit unseren Sommergebäcken sind Sie ideal gerüstet für die heißen Tage!

## Ihre Produktvorteile

- **Verlockend vielfältig:** frische Abwechslung hebt Sie effektiv von der Konkurrenz ab
- **Herrlich aromatisch:** sommerliche Geschmacksnoten sorgen für einzigartige Genussmomente
- **Besonders absatzstark:** die Gebäcke unterstützen insbesondere Ihr Mittags- und Abendgeschäft

### Tipp:

Mit essbaren Blüten und sommerlichen Kräutern als Deko werden Ihre Gebäcke zu verlockenden Blickfängern!



## Umsatzstarke Sommersnacks

Genauso vielseitig wie der Sommer hierzulande, sind auch die köstlichen Sommergebäcke, die mühelos als echte Snack-Highlights umgesetzt werden können: Fingerfood für Jedermann! Ob pur, herzhaft oder süß belegt: erlaubt ist, was schmeckt und mit den herrlichen Brotspezialitäten treffen Sie garantiert jeden Geschmack!



## Steckenbrot mit Urgetreide 6-Korn-Brot



Backzeit  
ca. 17 Min.

### ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
<b>Urgetreide 6-Korn-Brot</b> <small>(Pistor Art.-Nr. 18465)</small>	<b>2'000 g</b>
UrDinkel-Halbweissmehl	1'750 g
Halbweissmehl	1'250 g
<b>Forza Verde</b> <small>(Pistor Art.-Nr. 4614)</small>	<b>50 g</b>
Backhefe	150 g
Meersalz	125 g
Wasser	3'800 g

### DEKOR

Sesam	50 g
Mohn	50 g
Mais-Dekor	50 g
Sonnenblumenkerne	50 g

**Gesamtgewicht** 9'325 g

### HERSTELLUNG

Nach der Bruchgare rundwirken, Oberfläche anfeuchten und im Dekor wälzen. Dann je 4 Teiglinge auf Grillspiesse aufziehen zu je 6 Reihen in der Breite. Auf ein Backblech 60x40 cm auflegen. Teiglinge bei 3/4 Gare mit Dampf backen. Für halbgebackene Grillspiesse kurz und heiss backen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	ca. 8 Min. im 1. Gang, 8 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur	ca. 24 °C
Stockgare	ca. 90 Min.
Bruchgewicht	1'200 g
Backtemperatur	ca. 240 °C



## Focaccia



Backzeit  
ca. 10 Min.

### ZUTATEN

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Typ 550	7'500 g
<b>Pane Luciane</b> <small>(Pistor Art.-Nr. 3482)</small>	<b>2'500 g</b>
Olivienöl	500 g
Backhefe	200 g
Wasser	ca. 6'500 g

### DEKOR

<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> <small>(Pistor Art.-Nr. 18463)</small>	<b>800 g</b>
Kirschtomaten	3'500 g

**Gesamtgewicht** 21'500 g

### HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge rundwirken. Dann ca. 15 Min. angären lassen. Teiglinge ausrollen und auf das vorbereitete Backpapier legen. **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** auftragen und den Teig mit den Fingern stippen.

Vor dem Backen werden die halbierten Kirschtomaten gleichmässig aufgelegt.

Bei voller Gare mit wenig Dampf backen.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	ca. 8 Min. im 1. Gang, 7 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Stockgare	2 Stunden oder über Nacht im Kühlraum
Teigeinlage	250 g
Backtemperatur	250 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)





## Parisette mit Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste



Backzeit  
ca. 20 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Teig:</b>		Teiglinge in der gewünschten Grösse abwägen. Zuerst rund und anschliessend lang wirken. Auf Einschiessapparaten angaren lassen.
Weizenmehl Typ 550	3'000 g	Mit <b>Tiger Paste</b> bestreichen.
<b>Flex Pulver</b> (Pistor Art.-Nr. 18590)	<b>300 g</b>	
Backhefe	80 g	
<b>Cremona Extra 10%</b> (Pistor Art.-Nr. 12743)	<b>60 g</b>	Bei guter Gare mit flach gehaltener Klinge schneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken
Wasser	2'000 g	

Gesamtgewicht		5'440 g	VERARBEITUNGSHINWEISE
<b>DEKOR</b>			Knetzeit ca. 6 Min. im 1. Gang, 4 Min. im 2. Gang
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>	<b>100 g</b>		Teigtemperatur ca. 24°C
(Pistor Art.-Nr. 18463)			Stockgare ca. 90 Min.
			Teigeinlage je nach Wunsch
			Backtemperatur ca. 230°C

## Chnebelbrot



Backzeit  
ca. 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Halbweissmehl	8'600 g	Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben, damit er sich beim Stürzen der Wanne von alleine löst. Anschliessend bei Raumtemperatur 2-3 Stunden reifen lassen und währenddessen einmal zusammenlegen. Den Teig für die Stockgare in den Kühlschrank legen. Vor der Weiterverarbeitung ca. 1 Stunde in der Backstube stehen lassen. In Stücke von 150 g teilen, in die gewünschte Form geben und auf Einschiessapparate absetzen.
<b>CreaFarine 10-20 %</b> (Pistor Art.-Nr. 18188)	<b>1'400 g</b>	
Backhefe	100 g	
Speisesalz	210 g	
Wasser	8'000 g	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18'310 g</b>	

Nach der kurzen Stückgare die Teiglinge mit Dampf einschiessen. Nach halber Backzeit Zug öffnen und rösch ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE	
Knetzeit	ca. 10 Min. im 1. Gang, 10 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur	ca. 23°C
Stockgare im Kühlschrank	18 - 20 Std.
Teigeinlage	150 g
Stückgare	ca. 10 - 15 Min.
Backtemperatur	240°C, abfallend auf 220°C



### PAPRIKA

Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Paprikapulver	ca. 50 g

**Tiger-Pasten-Variationen**  
mit wenig Aufwand abwechslungsreiche Brotdekore herstellen



### KÜMMEL

Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Kümmel gemahlen	ca. 20 g
Kümmel ganz	ca. 20 g

Die Tiger Paste eignet sich hervorragend zur Veredelung von Grillgebäcken! Zudem ist sie auch für die Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung geeignet.



### CURRY

Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Currypulver	ca. 50 g





## Cracker-Knäcke



Backzeit  
ca. 50 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Typ 550	7'500 g	Den Teig ohne Stockgare zu Stücken von je 1'400 g abwägen und langformen. Nach 10 Min. Stückgare den Teig auf Stikkenblechgrösse ausrollen (Stärke 2,0 mm) und auf mit Backpapier belegte Bleche ausrollen.
<b>Pane Luciane</b> (Pistor Art.-Nr. 3482)	<b>2'500 g</b>	
Olivenöl	1'000 g	
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> (Pistor Art.-Nr. 18463)	<b>30 g</b>	Den Teig igeln und mit einem Spachtel 100 g <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> gleichmässig auftragen.
Backhefe	200 g	
Wasser	ca. 5'000 g	
<b>DEKOR</b>		
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> (Pistor Art.-Nr. 18463)	<b>1'100 g</b>	Anschliessend den Teig in 4,5 cm Quadrate einteilen.
<b>FACHLICHER TIPP:</b> Bei der Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.		
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17'330 g</b>	

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	ca. 6 Min. im 1. Gang, 4 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur	ca. 25 °C
Stockgare	keine
Stückgare	10 Min.
Backtemperatur	150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)

## Cracker-Chips



Backzeit  
ca. 40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Typ 550	400 g	Alle Zutaten miteinander zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche als kleine Tupfen aufdresieren. Anschliessend die Bleche kippen und neigen, damit die Masse kreisförmig und dünn verrinnt.
Maisgriess, fein	400 g	
<b>Pane Luciane</b> (Pistor Art.-Nr. 3482)	<b>200 g</b>	Anschliessend mit offenem Zug abbacken.
Rapsöl	100 g	
Pesto	<b>60 g</b>	
Wasser	ca. 1'100 g	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2'260 g</b>	

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Rührzeit	ca. 2 Min.
Backtemperatur	150 °C (90 °C unter der Temp. für Brötchen)



## Focaccia Garden



Backzeit  
ca. 20 Min.

### ZUTATEN

#### Brühstück:

UrDinkel-Halbweissmehl 500 g  
Wasser 1'000 g

#### Teig:

UrDinkel-Halbweissmehl 3'650 g  
**CreaFarine UrDinkel 20 %** 850 g  
Backhefe 125 g  
Speisesalz 100 g  
Olivenöl 275 g  
Rosmarin 15 g  
Wasser 2'500 g

### DEKOR

Gemüsemischung 1'100 g

**Gesamtgewicht 10'115 g**

### HERSTELLUNG

**Brühstück:** Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben,iterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

**Teig:** Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig kneten. Nach der Stockgare 800 g-Teiglinge auswiegen, leicht rundlich vorwirken. Nach 10 Minuten zu einem runden Boden ausrollen und auf geschmierte Kuchenbleche auslegen. Nach 3/4 Gare mit etwas Wasser bepinseln und mit der Gabel gut stupfen.

Unterschiedliches Gemüse (z. B. Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Lauch, Stangensellerie, Spargel) in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit etwas Öl bestreichen. Verschiedene Blumen gestalten, mit Kürbiskernen und Sesamsamen verzieren und mit Salz bestreuen. Anschliessend ohne Dampf einschliessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	ca. 6 Minuten im 1. Gang, 3 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur	ca. 23 °C
Stockgare	120 Minuten
Backtemperatur	Ofen oben ca. 210 °C, unten 200 °C

## Laugen-Spitz

mit verschiedenen  
Anwendungsmöglichkeiten

Laugen-Spitz vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit dem gewünschten Dekor bestreuen.



### BESTREUUNG MIT SESAM & KÜRBISKERNEN

#### Füllung:

- Blattsalat
- Thonsalat
- Salatgurken
- Tomaten



### BESTREUUNG MIT SONNENBLUMENKERNEN

#### Füllung:

- Blattsalat
- Rohschinken
- Radieschen
- Essiggurken



### BESTREUUNG MIT MAIS-DEKOR

#### Füllung:

- Blattsalat
- Schinken
- Gurken
- Tomaten
- Sprossen

*Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt*



## DELISSIO SANDWICH-CRÈMEN

Die Variante mit Senf eignet sich ideal als Basis und die Varianten Neutral und Neutral palm-free überzeugen als veganer Brotaufstrich.



# FÜR EINEN PERFEKTEN GRILLABEND

Bezeichnung	Beschreibung	Merkmal	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Einheit
<b>Flex Pulver</b>	Die Backvormischung eignet sich zur rationellen Herstellung von Hefengebäcken wie Brötchen, Weggli, Sandwiches, Zöpfen und Spezialbrot. Mit dem Flex Pulver erhalten die Gebäcke eine gleichmässige Porung, ein optimales Volumen, eine weiche Krume und eine lange Frischhaltung. Der Hauptvorteil vom Flex Pulver ist, dass Sie für die Fettzugabe frei wählen können.	10 % Mischung	8061	18590	20 kg Sack
<b>Cremona Extra 10 %</b>	Die pflanzliche Margarine mit 10% Butter eignet sich hervorragend zur Herstellung von Grundcremen mit feinem Buttergeschmack. Cremona Extra 10% hat einen kurzen Schmelz, ein gutes Aufschlagverhalten und eignet sich zudem zur Herstellung von Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen.	10 % Butter	8034	12743	2 x 5 x 1 kg Tranchen
<b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b>	Die Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste sorgt ab jetzt für kreative Abwechslung in Ihrem Sortiment! Veredelte Gebäcke überzeugen durch ihre einzigartige Optik und einen würzigen Geschmack. Dank knuspriger Kruste wird das Gebäck so zu einem echten Genuss-Highlight! Sie eignet sich für Spezial- und Kleinbrote, Grill- und Fonduebrote sowie Apérogebäcke.	Dekorpaste	1686	18463	5 kg Kessel
<b>CreaFarine</b>	Das Konzentrat eignet sich zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen. Creapan 10-20% besticht durch die kleine Dosierung und die aussergewöhnlich positiven Eigenschaften auf das Endgebäck. Durch die flexible Dosierung kann diese Vormischung für viele verschiedene Rezepturen verwendet werden und eignet sich dadurch bestens für Saisonkonzepte.	10-20 % Mischung	8292	18188	25 kg Sack
<b>Urgetreide 6-Korn-Brot</b>	Brote aus Urgetreide greifen das gesteigerte Verlangen Ihrer Kunden nach authentischen und natürlichen Lebensmitteln auf. Erlesene Sorten wie Einkorn oder Emmer wurden bereits vor Jahrtausenden angebaut und haben bis heute nichts von ihrem einzigartigen Geschmack eingebüsst. Urgetreide 6-Korn-Brot liefert individuellen Handwerksbäckern wie Ihnen die perfekte Basis für ursprüngliche und unverfälschte Genussgaranten. Jetzt erstmals mit der Möglichkeit, sechs der begehrten Urgetreidesorten einzusetzen.	30-50 % Mischung	2182	18465	25 kg Sack
<b>Forza Verde</b>	Das emulgatorfreie Backmittel mit geringer Dosierung eignet sich für Klein- und Spezialbrote. Forza Verde erhöht die Gärstabilität bei kurzer, direkter Führung und verleiht jedem Brot einen ausgewogenen, vollmundigen Geschmack.	1 % auf Mehl	8052	4614	25 kg Sack
<b>Pane Luciane</b>	Zaubern Sie einen Hauch Italien in Ihre Bäckerei. Mit dem Pane Luciane erhalten Sie mediterrane Brotspezialitäten mit einem natürlichen, kaltgepressten Olivenöl. Das Pane Luciane ist innen frisch, aussen knusprig und ist bestens geeignet für die lange Triebführung.	20 % Mischung	8409	3482	25 kg Sack
<b>DELISSIO Sandwich-Crème Neutral</b>	Die pflanzliche, ungehärtete Sandwich-Crème ist geeignet als veganer Brotaufstrich. DELISSIO Sandwich-Crème Neutral ist aus dem Kühler sofort streichfähig. Dank der guten Aufschlageigenschaft lässt sie sich individuell verfeinern und aromatisieren.	60 % Fettanteil	8603	11348	2 kg Kessel
<b>DELISSIO Sandwich-Crème Neutral palm-free</b>	Die pflanzliche Sandwich-Crème ist ohne Palm und geeignet als veganer Brotaufstrich. DELISSIO Sandwich-Crème Neutral palm-free ist aus dem Kühler sofort streichfähig. Dank der guten Aufschlageigenschaft lässt sie sich individuell verfeinern und aromatisieren.	60 % Fettanteil	8615	45747	2 kg Kessel
<b>DELISSIO Sandwich-Crème mit Senf</b>	Die pflanzliche Sandwich-Crème zeichnet sich durch eine feine Senfnote aus. DELISSIO Sandwich-Crème mit Senf ist aus dem Kühler sofort streichfähig. Dank der guten Aufschlageigenschaft lässt sie sich individuell verfeinern.	55 % Fettanteil	8604	11349	2 kg Kessel
<b>Laugen-Spitz</b>	Mit diesem Snack und den vielfältigen Belegvariationen Ihrer Wahl wecken Sie bei Ihren Kunden jeden Tag aufs Neue Appetit.	Teigling	8345		50 Stk. à 80g / Karton