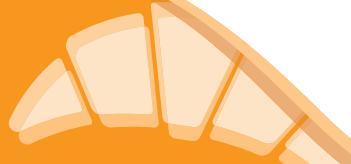


Gemeinsam-  
aus Leidenschaft



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 herhaftes 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, herhaft oder süß belegt: erlaubt ist, was schmeckt und mit den herrlichen Brotspezialitäten treffen Sie garantiert jeden Geschmack!



## Steckenbrot mit Urgetreide 6-Korn-Brot

### ZUTATEN    GEWICHT    HERSTELLUNG

|   |             |   |
|---|-------------|---|
| Urgetreide 6-Korn-Brot<br>(Pistor Art.-Nr. 18465) | 2'000 g     | 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. |
| UrDinkel-Halbweissmehl                            | 1'750 g     |   |
| Halbweissmehl                                     | 1'250 g     |   |
| <b>Forza Verde</b> (Pistor Art.-Nr. 4614)         | <b>50 g</b> |   |
| Backhefe  | 150 g       |   |
| Meersalz  | 125 g       |   |
| Wasser  | 3'800 g     |   |
| <b>DEKOR</b>                                      |             |   |
| Sesam   | 50 g        | Knetzeit ca. 8 Min. im 1. Gang, 8 Min. im 2. Gang   |
| Mohn  | 50 g        | Teigtemperatur ca. 24 °C  |
| Mais-Dekor  | 50 g        | Stockgare ca. 90 Min.   |
| Sonnenblumenkerne                                 | 50 g        | Bruchgewicht 1'200 g  |
| Gesamtgewicht                                     | 9'325 g     | Backtemperatur ca. 240 °C   |



Backzeit  
ca. 17 Min.



## Focaccia

### ZUTATEN    GEWICHT    HERSTELLUNG

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| Weizenmehl Typ 550                         | 7'500 g        | Nach der Stockgare Teiglinge rundwirken. Dann ca. 15 Min. angären lassen. Teiglinge ausrollen und auf das vorbereitete Backpapier legen. <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> auftragen und den Teig mit den Fingern stippen. |
| <b>Pane Luciane</b> (Pistor Art.-Nr. 3482) | <b>2'500 g</b> |   |
| Olivengel                                  | 500 g          |   |
| Backhefe                                   | 200 g          |   |
| Wasser                                     | ca. 6'500 g    |   |

|  |              |  |
|--|--------------|--|
| <b>DEKOR</b>   |              |  |
| <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> (Pistor Art.-Nr. 18463) | <b>800 g</b> |  |

|               |          |   |
|---------------|----------|---|
| Kirschtomaten | 3'500 g  | Vor dem Backen werden die halbierten Kirschtomaten gleichmäßig aufgelegt. |
| Gesamtgewicht | 21'500 g | 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 Kühlräum       |
| Teigelage      | 250 g                                       |
| Backtemperatur | 250 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen) |



# SOMMERGEBÄCKE



## Chnebelbrot



Backzeit  
ca. 40 Min.

### ZUTATEN

|  |                 |
|--|-----------------|
| Halbweissmehl                              | 8'600 g         |
| CreaFarine 10-20 % (Pistor Art.-Nr. 18188) | 1'400 g         |
| Backhefe                                   | 100 g           |
| Speisesalz                                 | 210 g           |
| Wasser                                     | 8'000 g         |
| <b>Gesamtgewicht</b>                       | <b>18'310 g</b> |

### GEWICHT HERSTELLUNG

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.

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               |

margo



Backzeit  
ca. 20 Min.

## Parisette mit Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

### ZUTATEN

|   |         |
|---|---------|
| <b>Teig:</b>                                      |         |
| Weizenmehl Typ 550                                | 3'000 g |
| <b>Flex Pulver</b> (Pistor Art.-Nr. 18590)        | 300 g   |
| Backhefe  | 80 g    |
| <b>Cremona Extra 10 %</b> (Pistor Art.-Nr. 12743) | 60 g    |
| Wasser  | 2'000 g |

### Gesamtgewicht

5'440 g

### DEKOR

|  |       |
|--|-------|
| <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b> | 100 g |
| (Pistor Art.-Nr. 18463)                        |       |

### GEWICHT HERSTELLUNG

Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen. Zuerst rund und anschliessend lang wirken. Auf Einschiessapparaten angaren lassen. Mit **Tiger Paste** bestreichen.  
Bei guter Gare mit flach gehaltener Klinge schneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken

### VERARBEITUNGSHINWEISE

|                |  |
|----------------|--|
| Knetzeit       | ca. 6 Min. im 1. Gang, 4 Min. im 2. Gang |
| Teigtemperatur | ca. 24 °C                                |
| Stockgare      | ca. 90 Min.                              |
| Teigeinlage    | je nach Wunsch                           |
| Backtemperatur | ca. 230 °C                               |



### PAPRIKA

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



### KÜMMEL

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



### CURRY

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



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





## Cracker-Chips

### ZUTATEN    GEWICHT    HERSTELLUNG

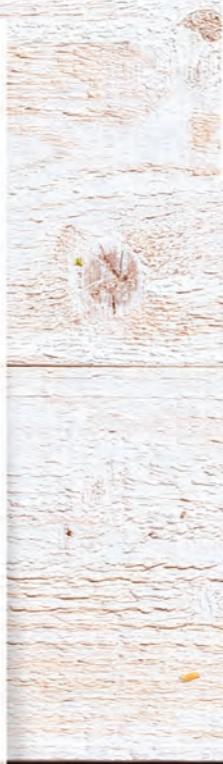
|  |                |  |
|--|----------------|--|
| Weizenmehl Typ 550                         | 400 g          | Alle Zutaten miteinander zu einer homogenen Masse verrühren.   |
| Maisgriess, fein                           | 400 g          | Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche als kleine Tupfen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



Backzeit  
ca. 40 Min.

### VERARBEITUNGSHINWEISE

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



## Cracker-Knäcke

### ZUTATEN

|   |                |
|---|----------------|
| Weizenmehl Typ 550  | 7'500 g        |
| <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><br>(Pistor Art.-Nr. 18463) | <b>30 g</b>    |
| Backhefe  | 200 g          |
| Wasser  | ca. 5'000 g    |

### GEWICHT    HERSTELLUNG

Den Teig ohne Stockgare zu Stücken von je 1'400 g abwiegen und langformen. Nach 10 Min. Stückgare den Teig auf Stikkenblechgrösse ausrollen (Stärke 2,0 mm) und auf mit Backpapier belegte Bleche ausrollen.

Den Teig igeln und mit einem Spachtel 100 g **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** gleichmässig auftragen.

### DEKOR

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Black Pepper &amp; Sea Salt Tiger Paste</b><br>(Pistor Art.-Nr. 18463) | <b>1'100 g</b> |
|---|----------------|

### Gesamtgewicht

**17'330 g**

Anschliessend den Teig in 4,5 cm Quadrate einteilen.

**FACHLICHER TIPP:** Bei der Knäckebrotherstellung ist der Stikkenofen dem Etagenofen vorzuziehen.

### 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) |



## Focaccia Garden

### ZUTATEN      GEWICHT      HERSTELLUNG

|                                 |                 |  |
|---------------------------------|-----------------|--|
| <b>Brühstück:</b>               |                 | <b>Brühstück:</b> Wasser aufkochen, siedend heiß unter Rühren zum Mehl geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.  |
| UrDinkel-Halbweissmehl          | 500 g           |  |
| Wasser                          | 1'000 g         |  |
| <b>Teig:</b>                    |                 |  |
| UrDinkel-Halbweissmehl          | 3'650 g         | <b>Teig:</b> 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.                    |
| <b>CreaFarine UrDinkel 20 %</b> | <b>850 g</b>    |  |
| Backhefe                        | 125 g           |  |
| Speisesalz                      | 100 g           |  |
| Olivenöl                        | 275 g           |  |
| Rosmarin                        | 15 g            |  |
| Wasser                          | 2'500 g         |  |
| <b>DEKOR</b>                    |                 |  |
| Gemüsemischung                  | 1'100 g         | 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 einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken. |
| <b>Gesamtgewicht</b>            | <b>10'115 g</b> |  |

### 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             |



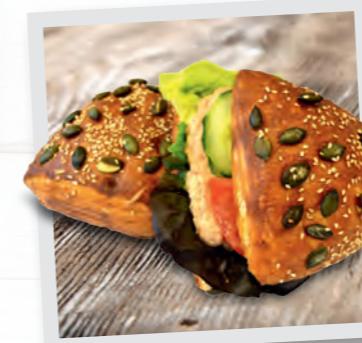
Backzeit  
ca. 20 Min.



## 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 SONNENBLUMENKERNE

**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>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 Genussgarantien. Jetzt erstmals mit der Möglichkeit, sechs der begehrten Urgetreidesorten einzusetzen. | 30-50 % Mischung | 2182           | 18465           | 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>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>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>Flex Pulver</b>                               | Die Backvormischung eignet sich zur rationellen Herstellung von Hefegebäcken wie Brötchen, Weggli, Sandwiches, Zöpfen und Spezialbrot. Mit dem Flex Pulver erhalten die Gebäcke eine gleichmässige Porung, ein optimales Volumen, eine softe Krumenstruktur 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 Grundcrèmes 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 × 5 × 1 kg Tranchen  |
| <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-Spätz</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 |