



Ladenbacken *leicht gemacht*

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wussten Sie, dass in immer mehr Verkaufsräumen Duftspender installiert werden? Beduftete Möbelgeschäfte, Modehäuser und Elektrofachgeschäfte verschaffen ein neues Einkaufserlebnis und setzen den Kunden in Kaufstimmung. Aus einer Studie der Universität Paderborn geht hervor, dass Kunden unter dem Einfluss von Raumduft 16 Prozent länger im Laden bleiben und ihre Kaufbereitschaft um 15 Prozent gesteigert wird.

Ein deutscher Unternehmer hat das Geschäft mit den Düften gerochen und bietet heute 160 verschiedene Duftrichtungen für an die Klimaanlage angeschlossene Duftgeräte an. Nachdenklich stimmt, dass zu seinen Kunden viele Bäcker zählen, die ganz gierig auf den synthetischen Duft nach frischem Brot sind. Vielerorts liegt die Backstube nicht beim Verkaufspunkt, aber gerade dort soll es ja nach frischem Brot riechen.

Konsumentenumfragen zeigen, dass der Duft nach frischem Gebäck der meistgenannte Pluspunkt beim Backwarenkauf ist. Gerade diese Tatsache bestätigt, dass es sich beim Kauf von frischen Gebäcken zu einem grossen Teil um Spontankäufe handelt. Beim Betreten der Bäckerei wird der Konsument durch den verführerischen Duft nach frischen Backwaren zu spontanen Mehrkäufen animiert.

Viele Bäcker haben erkannt, dass auch sie ihr Sortiment der Tageszeit anpassen und von morgens bis abends ofenfrische Backwaren anbieten müssen. Aber oft fehlt das nötige Know-how für die Umsetzung. In der vorliegenden MARGO Post finden Sie zahlreiche Rezeptvorschläge für Gebäcke, die in der Backstube hergestellt und im Laden fertiggebacken werden. Bei der Auswahl der Rezepte wurde besonders Wert darauf gelegt, dass sich die Gebäcke einfach durch das Ladenpersonal fertigstellen lassen. Zudem finden Sie auf den Seiten 9 und 10 nützliche Informationen zum Thema Ladenbacköfen.

Frischback-Gebäcke eignen sich nicht nur zum Aufbacken vor Ort. Bieten Sie Ihren Kunden Frischback-Gebäcke an, welche sie zu Hause selbst aufbacken können. Wir stellen Ihnen das entsprechende Verpackungsmaterial dazu jetzt gratis zur Verfügung.

Wie auch bei der letzten Ausgabe der MARGO Post haben Sie die Möglichkeit, eine CD mit Bildern und Kalkulationen der vorgestellten Gebäcke bei uns zu beziehen. Mit Hilfe dieser CD stellen Sie im Handumdrehen eigene Verkaufsunterlagen wie Handzettel für Ihre Kunden oder Plakate für die Ladentüre her. Die CD enthält im weiteren Druckvorlagen mit Deklarationen fürs Beschriften von fertig abgepackten Frischback-Gebäcken. Genaueres dazu erfahren Sie auf der Rückseite dieser MARGO Post.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre und viel Erfolg, wenn auch Sie sich dazu entscheiden, in Ihren Verkaufsstellen auf Ladenbacken zu setzen.

Ihr MARGO-Team



Gekühltes



KÖRBCHENBROT MIT COMBICORN

Rezept für 8 Brote à 450 g

1. Wasser	1000 g
Halbweissmehl ca.	1450 g
Hefe	40 g
Salz	40 g
BROTSTABIL BACKPERLS	30 g

Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teigtemperatur ca. 25°C.

2. COMBICORN	700 g
Wasser	350 g

COMBICORN 30 Minuten im Wasser einweichen und anschliessend unter den Teig mischen.

Nach 30 Minuten Stockgare Teiglinge zu 450 g länglich wirken. Brote in der COMBICORN-Mischung wenden, in Holzkörbchen einlegen und gären lassen.

Bei 50% Stückgare Brote im Kühlschrank abstehen lassen und nach Bedarf im Laden ausbacken. Ofentemperatur ca. 220°C, sinkend auf 185°C. Backzeit ca. 35 – 40 Minuten.

Gesamtgewicht 3610 g

ZÖPFE

1. Wasser	1000 g
Weissmehl ca.	2100 g
Hefe	50 g
Salz	40 g
VELUMIN	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	40 g
Eier	100 g
GRAND'OR PATISSERIE	250 g

Zu einem Teig aufgreifen. GRAND'OR PATISSERIE bei der Hälfte der Knetzeit beigegeben. Den Teig plastisch auskneten. Teigtemperatur 23°C.

Nach 20 Minuten Stockgare Teigstücke in der gewünschten Grösse abwägen und aufarbeiten. Nach dem Fassonieren die Teiglinge bei 50% Stückgare im Kühlschrank bei 2 - 5°C lagern. Das Hefequantum muss der Lagerdauer und der Kühlschranktemperatur angepasst werden. Zöpfe nach Bedarf im Laden ausbacken. Ofentemperatur ca. 220°C. Die Backzeit richtet sich nach der Grösse der Zöpfe.

Gesamtgewicht 3680 g



SPECK-KÄSE-KRANZ

Rezept für 86 Speck-Käse-Semmel zu 40 g Teiggewicht (Bruch zu 1200 g)

1. Wasser	1000 g
Weissmehl ca.	1700 g
Hefe	80 g
Salz	40 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	45 g

Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teigtemperatur ca. 25°C.

2. Speckwürfel	600 g
----------------	-------

Anbraten, auskühlen lassen und anschliessend dem Teig beigegeben. Sofort Brüche zu 1200 g abwägen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Brüche auf eingefetteten Platten abpressen und rund aufschleifen.

3. Käsekuchenmischung	300 g
-----------------------	-------

Teiglinge mit dem Schluss nach unten in der Käsekuchenmischung wenden, auf Silikonpapier absetzen und angaren lassen. Bei 50% Gare Speck-Käse-Semmel umdrehen und mit dem Schluss nach oben auf Bleche absetzen. Speck-Käse-Semmel im Kühlschrank bei 2 – 5°C lagern und nach Bedarf im Laden ausbacken. Ofentemperatur ca. 220°C. Backzeit ca. 16 – 20 Minuten.

Gesamtgewicht 3765 g



JOGHURTBROT

Rezept für 8 Brote à 450 g

1. Wasser	1000 g
Weissmehl	1700 g
Hefe	100 g
Joghurt Nature	400 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	20 g
RUSTICA-MIX 20%	430 g

Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teigtemperatur ca. 25°C.

Nach 20 Minuten Stockgare Teigstücke zu 450 g länglich wirken. Brote mit dem Schluss nach unten ins Mehl absetzen und angaren lassen.

Bei 50% Stückgare Brote im Kühlschrank abstehen lassen. Lagerung: Im Kühlschrank bei 2 – 5°C bis 18 Stunden möglich.

Joghurtbrote je nach Bedarf aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Schluss nach oben im Laden ausbacken.

Ofentemperatur ca. 230°C. Backzeit ca. 35 - 40 Minuten.

Gesamtgewicht 3650 g

GRAND'OR – die neue Margarinengeneration

GRAND'OR-Margarinen verfügen nicht nur über die feinen, einzigartigen Butteraroma-Perlen. Bei jedem Produkt wurden zudem Geschmack, Konsistenz und Verarbeitungseigenschaften individuell und optimal auf seine Verwendung abgestimmt.

GRAND'OR-Margarinen lassen sich leicht, schnell und sicher verarbeiten. Sie ermöglichen Ihnen, Gebäcke in einer Qualität herzustellen, von der Ihre Kunden begeistert sein werden: verführerisch duftend, gut aussehend und köstlich im Geschmack.

GRAND'OR PATISSERIE

rein pflanzlich Pistor Art. 4755

GRAND'OR BLÄTTERTEIG

rein pflanzlich Pistor Art. 4754

GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID

rein pflanzlich, 2 kg Platten Pistor Art. 4796

Mit feinen Butteraroma-Perlen
Für das Plus
an Genuss



Vorgegarte Teiglinge



COMBICORN-GIPFEL

Rezept für 96 Stück à 55 g Teiggewicht

1. Wasser	1100 g
Hefe	140 g
GARVIT FROST	280 g
Weissmehl ca.	1900 g
ASTRA V	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	60 g

Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Der Teig darf sich dabei nicht erwärmen und höchstens eine Temperatur von 22°C aufweisen. Teig sofort zu einem Rechteck ausrollen.

2. COMBICORN	500 g
Wasser	250 g

COMBICORN vor der Teigherstellung 30 Minuten im Wasser einweichen und anschliessend unter den Teig mischen.

3. CROISSANT RAPID 15%	1000 g
------------------------	--------

Den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

Den Teig vor dem Fasonieren etwa 4 - 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Anschliessend den Teig ca. 4 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfeln aufarbeiten und etwa 70% angaren lassen. Möglichst rasch einfrieren. Achten Sie darauf, dass die Teiglinge nicht verkrusten, bzw. dass kein Gefrierbrand entsteht.

Die gefrorenen Teiglinge im Ladenbackofen bei ca. 200°C Anfangstemperatur steigend auf 215°C backen. Backzeit ca. 18 Minuten.

Gesamtgewicht 5330 g



RACLETTE-GIPFEL

Rezept für 110 Raclette-Gipfel

1. Grundrezept (S.4)	4690 g
2. CROISSANT RAPID 15%	1000 g

Den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

Den Teig vor dem Fasonieren etwa 10 - 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten etwa 10 - 12 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Anschliessend den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden.

3. Emmentaler Käse, Portionen zu 20 g	2200 g
Reibkäse	550 g

Eine Portion Käse auf Teig auflegen, die Ränder vom Dreieck mit LEZIROL* bestreichen und einrollen. Gipfel mit LEZIROL bestreichen und im Reibkäse wenden. Im Gärschrank zu etwa 70% angaren lassen. Möglichst rasch einfrieren. Achten Sie darauf, dass die Teiglinge nicht verkrusten, bzw. dass kein Gefrierbrand entsteht.

Die gefrorenen Teiglinge im Ladenbackofen bei ca. 200°C Anfangstemperatur steigend auf 215°C backen. Backzeit ca. 18 Minuten.

Gesamtgewicht 8440 g
*Pistor Art. 4724



SCHOKOLADEN-BRÖTCHEN

Rezept für 110 Schokoladen-Brötchen

1. Grundrezept (S.4)	4690 g
2. CROISSANT RAPID 15%	1000 g

Den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

Den Teig vor dem Fasonieren etwa 10 - 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten etwa 10 - 12 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Anschliessend den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und in 10 x 10 cm grosse Quadrate schneiden.

3. Schokoladenstengel "Pain chocolat", Stück à 10 g	1100 g
Haselnüsse, fein gehackt	300 g

Schokoladenstengel auflegen und einrollen. Teiglinge mit LEZIROL* bestreichen und in den gehackten Haselnüssen wenden. Im Gärschrank zu etwa 70% angaren lassen. Möglichst rasch einfrieren. Achten Sie darauf, dass die Teiglinge nicht verkrusten, bzw. dass kein Gefrierbrand entsteht.

Die gefrorenen Teiglinge im Ladenbackofen bei ca. 200°C Anfangstemperatur steigend auf 215°C backen. Backzeit ca. 18 Minuten.

Gesamtgewicht 7090 g
*Pistor Art. 4724

PARISERGIPFEL

Rezept für 113 Stück à 50 g Teiggewicht

1. Grundrezept (S.4)	4690 g
2. CROISSANT RAPID 15%	1000 g

Den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

Den Teig vor dem Fasonieren etwa 10 - 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten etwa 10 - 12 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Anschliessend den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und in Dreiecke

schneiden. Diese zu Gipfeln aufarbeiten und etwa 70% angaren lassen.

Möglichst rasch einfrieren. Achten Sie darauf, dass die Teiglinge nicht verkrusten, bzw. dass kein Gefrierbrand entsteht.

Die gefrorenen Teiglinge im Ladenbackofen bei ca. 200°C Anfangstemperatur steigend auf 215°C backen. Backzeit ca. 18 Minuten.

Gesamtgewicht 5690 g



FITKORN-BRÖTCHEN

Rezept für 30 Stück à 95 g Teiggewicht

1. Wasser	1000 g
Hefe	40 g
FITKORN SPEZIAL-MIX 50%	900 g
Weissmehl	900 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	25 g

Zutaten zu einem *plastischen Teig* kneten. Der Teig darf sich dabei nicht erwärmen. Teigttemperatur ca. 25°C.

Sofort Brüche zu 2850 g abwiegen und 15 Minuten liegen lassen. Brüche rund aufschleifen und in einer Sesam-Haferflocken-Mischung (drei Teile Sesam, zwei Teile Haferflocken) wenden. Bis zu 70% gären lassen und sofort einfrieren. Achten Sie darauf, dass die Teiglinge nicht verkrusten, bzw. dass kein Gefrierbrand entsteht. Die gefrorenen FitKorn-Brötchen im Ladenbackofen bei ca. 200°C Anfangstemperatur steigend auf 220°C backen. Backzeit ca. 20 Minuten.

Gesamtgewicht	2865 g
---------------	--------

GRUNDREZEPT

1. Wasser	1500 g
Hefe	90 g
GARVIT FROST	375 g
Weissmehl ca.	2550 g
ASTRA V	150 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	25 g

Alle Zutaten zu einem *plastischen Teig* kneten. Der Teig darf sich dabei nicht erwärmen und höchstens eine Temperatur von 22°C aufweisen. Teig sofort zu einem *Rechteck* ausrollen.

Gesamtgewicht	4690 g
---------------	--------



FitKorn

Geschmack & mehr



Natürlicher Geschmack, herzhafter Genuss

FitKorn Spezial- und FitKorn Herz-Brote werden von den Konsumenten sowohl wegen ihrem aussergewöhnlichen Geschmack als auch wegen ihrer einmalig langen Frischhaltung überaus geschätzt.

Die beiden Spezialbrotvormischungen enthalten wertvolle Rohstoffe (Magnesium, Inulin, überdurchschnittlich viele Nahrungsfasern, mehrfach ungesättigte Fettsäuren), welche dem Körper zu den besten Voraussetzungen helfen, um sich rundum wohlfühlen.

Fragen Sie Ihren MARGO-Verkaufsberater nach gratis Thekenstellern und Brotbanderolen.

FITKORN SPEZIAL-MIX 50%	mit Magnesium und Inulin	Pistor Art. 4746
FITKORN HERZ-MIX 50%	mit einem hohen Anteil an Nahrungsfasern und mehrfach ungesättigten Fettsäuren	Pistor Art. 4756



Für das Erzielen einer optimalen Gebäckqualität bitten wir Sie, die folgenden Punkte zu beachten:

Teigbereitung:

- Normale bis gute Mehle einsetzen.
- Roggenmehl zugeben.
- Stabilisierende Backmittel einsetzen (GÄRCONTROLLER GOLDPERLS für Kleingebäcke, resp. BROSTABIL BACKPERLS für Grossbrote).
- Teige gut auskneten.

Aufarbeiten:

- Gebäcke mit möglichst geringem Stückgewicht herstellen.
- Längliche Gebäckformen wählen.
- Bleche locker belegen.

Gare:

- Gebäcke bei niedriger Temperatur und hoher Feuchtigkeit garen lassen.
- Weniger Hefe verwenden.

Vorbacken:

- Gebäcke eher länger und kühler vorbacken.
- Normale Dampfmenge einsetzen.

Auskühlen:

- Vor dem Verpacken Kerntemperatur von 50°C nicht unterschreiten.

Verpackung:

- Um Gebäcke vor dem Austrocknen zu schützen, diese unbedingt verpacken.

Lagerung:

- Lagern im Tiefkühlschrank dem Lagern im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur vorziehen.
- Schockfrostern ist möglich aber nicht unbedingt nötig.
- Tiefkühlung nicht unterbrechen.

Fertigbacken:

- Gebäcke bei normaler Dampfmenge heiss und kurz nachbacken.

Halbgebäckenes



SANDWICHBRÖTCHEN MIT COMBICORN

Rezept für 37 Sandwichbrötchen

1. Wasser	1000 g
Hefe	80 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	45 g
Weissmehl ca.	1700 g
Salz	40 g

Zutaten zu einem Teig aufgreifen und diesen schön plastisch kneten. Teigtemperatur ca. 27°C.

2. COMBICORN	600 g
Wasser	300 g

COMBICORN 30 Minuten im Wasser einweichen und anschliessend unter den Teig mischen.

Stockgare ca. 20 Minuten. Brüche abpressen und rund aufschleifen. Teigstücke leicht länglich wirken, mit Wasser bestreichen, in der COMBICORN-Mischung wenden und auf Einschiessapparate absetzen. Im Gärschrank bei 28°C gären lassen.

Bei 75% Stückgare COMBICORN-Brötchen mit einer flach geführten Klinge einschneiden und mit Dampf einschliessen. Nach 8 Minuten Zug öffnen. Nach ca. 12 Minuten Gesamtbackzeit und einer Kerntemperatur von 96°C Brötchen aus dem Ofen nehmen. Gebäcke müssen noch sehr hell sein. Backtemperatur ca. 230°C. Fertigbacken: Gefrorene Brötchen bei ca. 240 - 250°C mit viel Dampf einschliessen und mit offenem Zug ausbacken. Fertigbackzeit ca. 10 Minuten.

Gesamtgewicht 3765 g



SEMMELEN, SCHLUMBERGER, PARISETTES

48 Semmeln oder Schlumberger zu 60 g Teiggewicht (Bruch zu 1800 g) oder 9 Parisettes zu 300 g

1. Wasser	1000 g
Hefe	75 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	50 g
Weissmehl ca.	1600 g
Roggenmehl	100 g
Salz	40 g
ASTRA V	50 g

Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teigtemperatur 25 - 27°C.

Sofort Brüche abwiegen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Brüche aufschleifen (Parisettes lang wirken) und auf Bleche oder Einschiessapparate absetzen. Gebäcke im Gärschrank bei ca. 28°C bis zu 75% gären lassen. Teiglinge vor dem Backen im Tiefkühlschrank 10 - 15 Minuten abstehen lassen. Teiglinge je nach Form schneiden. Mit Dampf einschliessen. Nach 8 Minuten Zug öffnen. Nach ca. 12 Minuten Gesamtbackzeit und einer Kerntemperatur von 96°C Gebäcke aus dem Ofen nehmen. Gebäcke müssen noch sehr hell sein. Backtemperatur ca. 240°C.

Fertigbacken: Gefrorene Gebäcke bei ca. 240 - 250°C mit Dampf einschliessen. Bei halber Fertigbackzeit Zug öffnen. Ca. 10 Minuten backen.

Gesamtgewicht 2915 g



CIABATTA SANDWICHBRÖTCHEN

Rezept für 24 Sandwichbrötchen

1. Wasser	1000 g
Hefe	40 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	40 g
Halbweissmehl	1300 g
Salz	30 g

Zutaten zu einem Teig aufgreifen und diesen schön plastisch kneten. Da der Teig sehr weich ist, verlängert sich die Knetzeit um ca. 1/3. Teigtemperatur ca. 24°C.

Stockgare im Plastikbecken (mit Öl) ca. 60 Minuten. Anschliessend Plastikbecken auf eine gut gemahlte Oberfläche kippen und Teigstücke zu 100 g abwiegen. Teigstücke leicht länglich ziehen, im Mehl wenden und auf Einschiessapparate absetzen. Brötchen im Gärschrank bei 28°C gären lassen.

Brötchen mit Dampf einschliessen und nach 8 Minuten Zug öffnen. Nach ca. 12 Minuten Gesamtbackzeit und einer Kerntemperatur von 96°C Brötchen aus dem Ofen nehmen. Gebäcke müssen noch sehr hell sein. Backtemperatur ca. 240°C. Fertigbacken: Brötchen bei ca. 240 - 250°C mit viel Dampf einschliessen und mit offenem Zug ausbacken. Fertigbackzeit ca. 10 Minuten.

Gesamtgewicht 2410 g

**Brotstabil
Backperls**

**Gärcontroller
Goldperls**



Backmittel-Granulat – die neue Backmittelgeneration

- Perlfeiner, gleichmässiger Fluss
- Pelsicher, exakt zu dosieren
- Perlreines, staubfreies Arbeiten
- Perlfeine Verteilung im Teig
- Perlgenaue Wirkstoffkomposition

BROTSTABIL BACKPERLS

(für Grossbrote)

Pistor Art. 4748

GÄRCONTROLLER GOLDPERLS

(für Klein- und Feingebäcke)

Pistor Art. 4749





Vorgebackenes



INDIVIDUELLE SPEZIALBROTE MIT MULTIKORN-MIX 50%

Rezeptur für 7 Brote à 400 g

1. Wasser, ca. 25°C 1000 g
MULTIKORN-MIX 50% 800 g
MULTIKORN-MIX 50% mit Wasser mischen und eine Stunde quellen lassen.

2. Hefe 80 g
Halbweissmehl ca. 800 g
Zutaten beigegeben und zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25°C.

3. Schwarze Oliven 300 g
Oliven oder andere Zutaten (siehe Varianten 1 - 4 unten) am Schluss unter den Teig mischen.

Nach 20 Minuten Stockgare Teigstücke zu 400 g abwägen und länglich wirken. Die vorgewirkten Teigstücke ca. 40 cm lang rollen und zu einer Schnecke aufrollen. Schnecken mit Mehl stauben und auf Bleche absetzen.

Fertigstellen: Bei 75% Stückgare Brote im Kühlschrank kurz abstehen lassen. Anschliessend bei ca. 230° backen. Bei vorgebackenen Gebäcken wird die normale Backzeit auf 70% reduziert (erste Backzeit ca. 30 Minuten). Die Gebäcke bei einer Kerntemperatur von 50°C einfrieren. Die Gebäcke bei der selben Ofentemperatur im Laden fertigbacken. Backzeit ca. 50% der ersten Backzeit.

Gesamtgewicht 2980 g

Variante 1: Je kg Teig 150 g gehackte Baumnüsse (15%) unter den Teig mischen.

Variante 2: Je kg Teig 200 g kleine, angebratene Speckwürfel (20%) unter den Teig mischen.

Variante 3: Je kg Teig 250 g Fruchtbrotmischung (Früchte gehackt; 25%) unter den Teig mischen.

Variante 4: Je kg Teig 100 g getrocknete Tomaten (10%) in 50 g Wasser einweichen und anschliessend unter den Teig mischen.



ZOPF MIT COMBICORN

1. Wasser 1000 g
Weissmehl ca. 2100 g
Hefe 120 g
Salz 40 g
Zucker 20 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 50 g
VELUMIN 100 g
Eier 100 g
CREMONA EXTRA 250 g
Zutaten zu einem Teig aufgreifen. CREMONA EXTRA bei der halben Knetzeit beigegeben. Den Teig plastisch auskneten. Teigtemperatur: 25°C.

2. COMBICORN 800 g
Wasser 400 g
COMBICORN 30 Minuten vor der Teigherstellung im Wasser einweichen und anschliessend unter den Teig mischen.

Ohne Stockgare sofort Teigstücke in der gewünschten Grösse abwägen, lang rollen und aufarbeiten. Zöpfe mit Wasser bestreichen, in der COMBICORN-Mischung wenden und auf Einschliessapparate absetzen.

Fertigstellen: Vergleiche Rezept "individuelle Spezialbrote mit MULTIKORN-MIX 50%", S. 8. Ofentemperatur ca. 220°C. Die Backzeit richtet sich nach der Grösse der Zöpfe.

Gesamtgewicht 4980 g



SÜSSTEIG-KLEINGEBÄCK

Rezept für 65 Stück ungefüllten Süsssteig (Bruch zu 1500 g)

1. Wasser 1000 g
Weissmehl 1650 g
Hefe 80 g
PERFECT QUICK 500 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 20 g

Zutaten zu einem Teig aufgreifen und diesen schön plastisch auskneten. Teigtemperatur ca. 24°C.

Nach 10 Minuten Stockgare Brüche zu 1500 g abwägen und rund aufschleifen. Die Teigstücke zu verschiedenen Tierformen aufarbeiten.

Fertigstellen: Vergleiche Rezept "individuelle Spezialbrote mit Multikorn-Mix 50%", S. 8. Ofentemperatur ca. 210°C. Erste Backzeit ca. 10 Minuten.

Gesamtgewicht 3250 g

Combicorn Das flexible Basisprodukt für Ihre Mehrkorn-Spezialitäten

Flexibel und rationell in der Anwendung:

Zugabemengen von 5% bis 50% ergeben eine Fülle unterschiedlicher Gebäckarten und geschmacklicher Variationen für ein abwechslungsreiches und individuelles Sortiment.

Nach kurzer Quellzeit wird die Mischung unter den fertigen Brot- oder Brötchenteig geknetet oder direkt bei der Teigbereitung zugegeben.

Zeitgemässe Entwicklung:

Ernährungsphysiologisch wertvolle Rohstoffe (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Sojaschalen, Malz, Weizen, Haferkerne, Mais) ergeben Gebäcke mit kernig-aromatischem Geschmack bei gleichzeitig leichter, lockerer Krume.

COMBICORN (BIB) Pistor Art. 3885



Was Sie übers Ladenbacken

Der Kunde von heute möchte den ganzen Tag ofenfrische Produkte kaufen. Lassen Sie die Kundschaft bereits beim Betreten Ihres Ladens spüren, dass der Einkauf zum Erlebnis wird. Sprechen Sie die Sinne des Kunden an: Ein Ofen gefüllt mit frischen Gipfeln, der einen herrlich-feinen Duft in Ihrer Verkaufsstelle verströmt, zieht garantiert die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden auf sich.

Mit den folgenden Tipps möchten wir Ihnen helfen, damit das Ladenbacken auch bei Ihnen zum Erfolg wird.

Das richtige Gebäck zur richtigen Zeit

Liefere Sie am frühen Morgen fertigebackene Produkte für die Sicherstellung der Erstversorgung in Ihre Verkaufsstellen. Wichtig ist, dass Sie die umsatzstarken Gebäcke während des ganzen Tages direkt in der Verkaufsstelle fertigstellen. So verfügen Sie tagsüber immer über ofenfrische Ware. Da Sie auf diese Weise sehr flexibel in der Fertigstellung von Gebäcken sind, werden Sie weniger Verluste haben.

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen, welche Gebäcke Sie am besten zu welcher Tageszeit in Ihrer Verkaufsstelle fertigbacken:

Morgen	Gipfel, Brötchen, Süssgebäcke, Sandwichs
Vormittag	Gipfel, Süssgebäcke, Sandwichs, Spezialbrote, Zöpfe
Mittag	Sandwichs, Snacks
Nachmittag	Süssgebäcke, Snacks
Abend	Spezialbrote, Snacks

Ofentypen und Ofengrösse

Die Grösse des Ofens wird durch den vorhandenen Platz und die gewünschte Backkapazität bestimmt. Sie haben die Wahl zwischen Umluftöfen oder Etagenöfen. Die Backfläche des Etagenofens ist teurer und umständlicher zu beschicken. Der Vorteil ist, dass Sie die Backwaren direkt auf den integrierten Herdplatten backen können. Umluftöfen verfügen über eine grössere Backleistung als Etagenöfen. Zudem weisen sie eine kostengünstigere Backfläche auf.

Blechgröszen: 44 x 35 cm 9 Gipfel pro Blech

Ofen mit 3 Auflagen 27 Gipfel
81 Gipfel Stundenleistung

Blechgrösze: 60 x 40 cm 12 Gipfel pro Blech

Ofen mit 3 Auflagen 36 Gipfel
108 Gipfel Stundenleistung

Ofen mit 4 Auflagen 48 Gipfel
144 Gipfel Stundenleistung

Ofen mit 6 Auflagen 72 Gipfel
216 Gipfel Stundenleistung

Sollten Ihnen diese Stundenleistungen nicht genügen, können Sie bei gewissen Ofentypen auch zwei Öfen aufeinanderstellen und so die Stundenleistung verdoppeln. Ein vorgegartener Tiefkühlgipfel benötigt je nach Grösse des Gipfels und Ofentyps 18 - 20 Minuten Backzeit.

Abstellfläche

Vergessen Sie bei der Planung die Abstellfläche zum Auskühlen der aus dem Ofen kommenden Gebäcke nicht.

Eine gute Lösung bietet Ihnen ein Gestell mit Blechablagen, das Sie direkt unter dem Ofen platzieren können. Sollte dies aus Platzgründen nicht möglich sein, empfehlen wir Ihnen den Kauf eines speziellen Blechrechen.

Blechrechen können ab Fr. 575.-- (exkl. MWST) bei der Firma Guido Wüst in Montlingen bezogen werden. Je nach Bedarf sind u.a. die folgenden Modelle erhältlich:



Fahrbarer Blechwagen mit Allzwecktisch aus Chromstahl, 10 Auflagen von 6.5 cm Abstand, für Bleche 60 x 40 cm (Fr. 575.--), resp. 65 x 53 cm (Fr. 620.--).

Fahrbarer Blechwagen aus Chromstahl mit 25 Winkelaufgaben von 6.6 cm Abstand, Höhe 174 cm, für Bleche 60 x 40 cm (Fr. 689.--), 65 x 53 cm (Fr. 790.--), resp. 78 x 58 cm (Fr. 825.--). (Preise exkl. MWST)

Gärschrank

Die Anschaffung eines Gärschranks ist nicht empfehlenswert, da das Verkaufspersonal fachlich und zeitlich nicht in der Lage sein wird, diesen zu bedienen. Verwenden Sie vorgegarte Tiefkühlteiglinge, vorgebackene, gekühlte oder halbgebackene Produkte.

Wasser- und Stromanschluss

Sollten Sie in Ihrem Laden über keine geeigneten Wasser- und Stromanschlüsse verfügen, gibt es auch dafür eine Lösung: Die Firma MIWE Bäckereitechnik AG bietet Ihnen mit dem Ladenbackofen "Miwe gusto GASTRO 3.43" (Fr. 4650.--, exkl. MWST) ein Modell mit vielen Vorteilen:

- platzsparend, da kleiner Ofen (B 600 mm, H 510 mm, T 662 mm ohne Griff / T 720 mm mit Griff)
- mit Wassertank (oder Festwasseranschluss)
- Stromanschluss 230 Volt / 16 A (Steckertyp 23)
- Schwadenabgang NW50mm
- Festprogramm-Steuerung

Bei der neusten Ofengeneration schaltet der Ofen bei Nicht-Gebrauch automatisch in den Modus "Standby". Dies hilft Ihnen, Energie zu sparen.

Dampfabzug

Der beim Backen entstehende Dampf muss unbedingt aus dem Laden geleitet werden. Wird dies nicht gemacht, treten folgende Probleme auf:

- feuchter Laden
- Gefahr von Schimmelbildung
- gelbliche Decken
- muffiger Geruch im Laden
- Kondenswasser

Am einfachsten lässt sich der Dampf über ein Abzugrohr abführen. Falls Sie keine Möglichkeit für den Anschluss eines Abzugrohrs haben, empfehlen wir Ihnen den Einsatz eines sogenannten Schwaden-Kondensators, welcher als Option lieferbar ist und am Ofen angeschlossen wird.



wissen müssen

Standort

Der Standort des Ofens ist von sehr grosser Bedeutung. Platzieren Sie den Ofen unbedingt im Blickfeld des Kunden. Denn was könnte einen Kunden mehr zu Zusatzkäufen animieren, als Gebäcke, die direkt vor seinen Augen aus dem Ofen kommen...?

Ofensteuerung

Achten Sie bei der Auswahl des Ladenbackofens auf eine Ofensteuerung, die einfach zu programmieren und zu bedienen ist. Die Festprogramm-Steuerung ist die einfachste Ofensteuerung. Sie umfasst 30 Back-Programme mit je fünf Backabschnitten. 12 Programme sind mit festen Programmtasten (Piktogramme) anwählbar. Dieser Steuerungstyp ist einfach zu handhaben und absolut ausreichend für den Betrieb eines Ladenbackofens.

Fernanzeige als Blickfang

Mittels einer im Ofen integrierten oder freistehenden Textanzeige haben Sie die Möglichkeit, den Kunden zusätzlich auf Ihr Angebot aufmerksam zu machen.

Es gibt folgende Arten von Textanzeigen:

- feststehender Text (z.B. "OFENFRISCHE BRÖTCHEN")
- endlose Laufschrift (z.B. "HERZLICH WILLKOMMEN HERZLICH WILLKOMMEN HERZLICH...")
- Text, der in vorgewählten Zeitintervallen zeilenweise weiterschaltet (z.B. "HEUTE IM ANGEBOT - FITKORN-GIPFEL - STÜCK NUR FR. 1.10")



Datenübertragung oder Vernetzung

Falls Sie mehrere Filialen haben, lohnt es sich, die Backprogramme von einer Filiale zur anderen zu übertragen und zu sichern. Auf diese Weise müssen die entsprechenden Programme nur einmal programmiert werden. Für die Datenübertragung können die folgenden Hilfsmittel eingesetzt werden:

- Laptop
- Memobox
- Palm
- Modem

Laptop, Memobox oder Palm werden für die Datenübertragung direkt am Ofen eingesteckt. Bei einer Datenübertragung per Modem haben sie den Vorteil, dass Sie auch von extern auf die Backprogramme Zugriff nehmen können.

Reinigung

Achten Sie darauf, dass sich der Ofen leicht reinigen lässt. Putzen Sie den Ofen jeden Tag. Ein sauberer Ofen ist Voraussetzung für eine einwandfreie Hygiene. Zudem kommen die Gebäcke darin viel besser zur Geltung. Auf dem Markt gibt es speziell für Ladenbacköfen vorgesehene Reinigungsmittel, die biologisch abbaubar sind (z.B. "Biosan", 10 kg Kanister sowie zugehörige 1 Liter-Sprühflasche, erhältlich bei der Firma Guido Wüst, Montlingen).

Verwenden Sie zum Backen immer Silikonpapier. So bleiben Ihre Bleche sauber und an den Gebäcken haften keine Rückstände.

Personalschulung

Einen grossen Beitrag zum Erfolg des Ladenbackens steuert Ihr Verkaufspersonal bei. Überaus wichtig ist, dass Sie Ihr Personal im Umgang mit dem Ladenbackofen schulen. Denn nur mit Personal, das den Ofen auch optimal zu bedienen weiss und den Vorteil des Ladenbackens erkennt, werden Sie eine Umsatzsteigerung generieren.

Service und Wartung

Wartungs-, Service- oder Reparaturarbeiten lassen sich problemlos ausführen, wenn der Ofen beweglich ist. Durch eine regelmässige Wartung des Ofens können Ausfallzeiten minimiert und unnötige Kosten gespart werden. Die Firma MIWE Bäckereitechnik AG berät Sie gerne.

Transport von Teiglingen

Für den Transport von Tiefkühlteiglingen eignet sich eine mit einem Kühlelement ausgestattete Thermo-Box besonders gut (vgl. Bild). Im Notfall lässt sich die Thermo-Box zudem als Gärschrank einsetzen. Selbstverständlich können mit der Thermo-Box auch Produkte transportiert werden, die nicht gekühlt werden müssen, wie z.B. Apéro-Gebäcke.

Im Kühlschrank auf 4°C vorgekühlte Brote lassen sich in der Thermo-Box bis ca. zwölf Stunden lagern. Voraussetzung dafür ist aber, dass die Kühlbox ein Kühlelement enthält.

Gipfelteiglinge können in einer Thermo-Box mit Kühlelement bis zu zehn Stunden gelagert werden. Die Produkte haben genug Eigenfeuchtigkeit und trocknen in der Thermo-Box nicht aus.

Thermo-Box und Kühlelement sind bei der Firma Guido Wüst in Montlingen erhältlich. Die Thermo-Box kostet Fr. 420.-- inklusive einem Paar Seitenteilen mit 3 Einschüben (umgedreht eingesetzt mit 5 Einschüben). Ein zusätzliches Kühlelement ist zum Preis von Fr. 99.-- zu haben. (Preise exkl. MWST)



Gratis Kartonschieber und Frischbackbeutel für Kleingebäcke zum Aufbacken zu Hause



Frischback-Gebäcke eignen sich nicht nur zum Aufbacken vor Ort: Steigern Sie Ihren Umsatz, indem Sie Ihren Kunden Frischback-Gebäcke anbieten, welche sie zu Hause selbst aufbacken können. Wir stellen Ihnen das entsprechende Verpackungsmaterial dazu jetzt gratis zur Verfügung.

Beim Erwerb der folgenden Produkte haben Sie die Möglichkeit, gratis Kartonschieber und Frischbackbeutel zu bestellen:

Spezialbrot-Vormischungen

COMBICORN (BIB)	Sack à 25 kg	Pistor Art. 3885
FITKORN SPEZIAL-MIX 50%	Sack à 25 kg	Pistor Art. 4746
MULTIKORN-MIX 50%	Sack à 25 kg	Pistor Art. 0822
RUSTICA-MIX 20%	Sack à 25 kg	Pistor Art. 0763

Backmittel

BROTSTABIL BACKPERLS	Sack à 25 kg	Pistor Art. 4748
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	Sack à 25 kg	Pistor Art. 4749
VELUMIN	Sack à 25 kg	Pistor Art. 4803
GARVIT FROST	Sack à 25 kg	Pistor Art. 4805

Bei Bezug von je 25 kg der oben erwähnten Artikel erhalten Sie auf Wunsch gratis ein Frischback-Set mit 25 Kartonschiebern und Frischbackbeuteln. Bitte Artikelnummer für die Frischback-Sets bei der Bestellung angeben.

Frischback-Set Pistor Art. 9339
Dieses Angebot gilt vom 9.9. bis 15.11.2002 oder solange Vorrat.

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Gewinnen Sie Kunden, indem Sie sie auf sich aufmerksam machen, informativ werben, ein Bedürfnis erwecken und zum Kauf bewegen. Dieses Ziel erreichen Sie beispielsweise durch gezielte, Plakatwerbung, Handzettel, Rotairs, Thekensteller, Inserate und originelle Schaufensterdekorationen.

Gerne bieten wir Ihnen unsere Unterstützung an: Wir senden Ihnen gegen einen kleinen Umkostenbeitrag von Fr. 20.-- eine CD, mit deren Hilfe Sie Ihr Werbematerial einfach und individuell selbst herstellen können. Die CD "MARGO Post 154" enthält folgende Daten:

- Werbebeispiele für Plakate oder Handzettel.
- Bilder der Gebäcke
- Gebäckkalkulationen
- Vorlagen für den Druck von Etiketten
Beschriften von Frischback-Gebä



Sie können die CD "MARGO Post 154" per E-Mail (info@margo.ch) oder telefonisch (041 / 768 22 22) bei uns bestellen. Wir werden Ihnen die CD inklusive Einzahlungsschein umgehend zustellen.

