



## CreaFarine 10-20 %

### Das Konzentrat für vielseitige Spezialbrote mit langer Frischhaltung

Das Konzentrat eignet sich zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen. CreaFarine 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.

#### Produktvorteile

- Tiefe und flexible Dosierung
- Sichere Triebführung über GV, TK oder GU
- Geeignet für kurze und lange Triebführungen
- Enthält kein Salz in der Mischung
- Lange Frischhaltung der Endgebäcke
- Kein Einsatz von weiteren Backmitteln notwendig
- Kann mit verschiedensten saisonalen Rezepturen das ganze Jahr eingesetzt werden
- Ohne Palmöl
- Für Veganer geeignet

#### HAUSBROT

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| <b>CreaFarine 10-20 %</b> | 2,000 kg         |
| Ruchmehl                  | 8,000 kg         |
| Speisesalz                | 0,220 kg         |
| Backhefe                  | 0,250 kg         |
| Wasser                    | 6,200 kg         |
| <b>Gesamtmenge</b>        | <b>16,670 kg</b> |

**Herstellung:** Alle Zutaten aufgreifen und zu einem plastischen Teig kneten.

**Teigtemperatur:** 23-26 °C

**Stockgare:** ca. 60 Minuten

**Aufarbeiten:** Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, je nach Kanton in der gebräuchlichen Form aufarbeiten und auf Einschiessapparaten angaren lassen.

**Backen:** Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. Ofentemperatur zum Einschiessen ca. 230 °C, dann abfallend

**Backzeit:** je nach Teigeinlage

Pistor Art.-Nr.:  
**18188**

Margo Art.-Nr.:  
**8292**

Produkt:  
**CreaFarine 10-20 %**

Inhalt:  
**25 kg**

**Zutaten:** WEIZENMEHL; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENMALZQUELLMEHL, TEILWEISE GERÖSTET; ROGGENMEHL; WEIZENMALZSCHROT; WEIZENVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENKLEBER; GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft

margo



## CreaFarine UrDinkel 20 %

### Die perfekte Mischung für authentischen Brotgenuss

CreaFarine UrDinkel ist das perfekte Produkt, um helle und dunkle Brot- und Kleingebäckspezialitäten mit rustikal-markanter Kruste und saftiger Krume herzustellen. Die hochwertige Rezeptur ist UrDinkel-zertifiziert.

#### PRODUKTVORTEILE

- Vielseitig einsetzbar
- Einzigartiger Geschmack
- Saftige Krume, knusprige Kruste
- Lange Frischhaltung
- UrDinkel zertifiziert
- Ohne Palmöl
- Ohne Emulgator
- Für Veganer geeignet

#### Bauernbrot mit UrDinkel

**Brühstück:** (über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen)

|                        |          |
|------------------------|----------|
| UrDinkel Halbweissmehl | 1,600 kg |
| UrDinkel Vollkornmehl  | 0,800 kg |
| Wasser                 | 4,800 kg |

**Teig:**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| UrDinkel Halbweissmehl          | 4,400 kg |
| UrDinkel Vollkornmehl           | 1,200 kg |
| <b>CreaFarine UrDinkel 20 %</b> | 2,000 kg |
| Joghurt Nature                  | 1,200 kg |
| Backhefe                        | 0,480 kg |
| Speisesalz                      | 0,240 kg |
| Wasser                          | 2,000 kg |

**Gesamtmenge** **18,720 kg**

**Herstellung:** Alle Zutaten mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig kneten

**Teigtemperatur:** ca. 23 °C

**Stockgare:** ca. 60 Minuten bei Halbzeit aufziehen

**Aufarbeiten:** Teiglinge auswiegen, rund aufwirken und anschliessend mit Dinkelhalbweissmehl, Typ 720, stauben

**Stückgare:** ca. 50 Minuten, vor dem Backen 3-4 mal kreuzweise einschneiden

**Backen:** Mit Dampf einschliessen und bei ca. 240 °C bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.

Pistor Art.-Nr.:  
**18357**

Margo Art.-Nr.:  
**8300**

Produkt:  
**CreaFarine UrDinkel 20 %**

Inhalt:  
**25 kg**

**Zutaten:** URDINKELMEHL(87%); DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET (DINKELVOLLKORNMEHL; Starterkultur); Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Zucker; Enzyme (WEIZEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

#### Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99  
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**



## Cranberry-Brot mit Kakao-Nibs

Rezept für ca. 167 Stück

|                         | Rohstoff  | g  |
|-------------------------|---|--|
| <b>Teig</b>             | Weizenmehl Typ 550  | 5'000  |
|                         | Ruchmehl  | 1'660  |
|                         | Roggenmehl  | 1'660  |
|                         | <b>CreaFarine 10-20 %</b>   | 1'660  |
|                         | Backhefe  | 335  |
|                         | Speisesalz  | 220  |
|                         | Wasser  | 7'500  |
| <b>zum Untermischen</b> | Cranberries   | 1'660  |
|                         | Kakao-Nibs  | 400  |
| <b>Total</b>            |   | <b>20'415</b>  |
| <b>Herstellung</b>      | Knetzeit:   | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 4 Minuten im 2. Gang<br>Alle Zutaten bis auf die Kakao-Nibs und die Cranberries zu einem Teig aufgreifen und diesen plastisch kneten. Die Cranberries und die Kakao-Nibs am Schluss untermischen.   |
|                         | Temperatur und Stockgare  | Teigtemperatur: ca. 24 °C<br>Stockgare: Teig in geölte Wanne geben und 60 Minuten im Raum ruhen lassen. Danach den Teig zusammenlegen und im Kühlraum bei 3 - 5 °C 14 - 16 Stunden lagern.<br>Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 2 Stunden im Raum akklimatisieren lassen. |
| <b>Aufarbeiten</b>      | Teiglinge von 120 g auswiegen und oval aufwirken und gut im Mehl wenden.<br>Nach der Stückgare von ca. 50 Minuten an der Oberfläche einmal länglich einschneiden. |  |
| <b>Backen</b>           | Ofentemperatur:   | ca. 230 °C<br>Bei Dreiviertelgare schneiden, mit Dampf einschicken und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.   |
|                         | Backzeit:   | ca. 18 Minuten   |



## Ingwer-Brot

Rezept für ca. 50 Stück

|                      | Rohstoff   | g  |
|----------------------|--|--|
| <b>Teig</b>          | Halbweissmehl  | 8'000  |
|                      | <b>CreaFarine 10-20 %</b>  | 1'400  |
|                      | Sonnenblumenkerne  | 300  |
|                      | Sesam  | 300  |
|                      | Backhefe   | 200  |
|                      | Speisesalz   | 200  |
|                      | Kurkuma  | 20   |
|                      | Frischer Ingwer  | 280  |
|                      | Wasser   | 6'800  |
| <b>Dekormischung</b> | Halbweissmehl  | 240  |
|                      | Sesam  | 240  |
| <b>Total</b>         |  | <b>17'980</b>  |
| <b>Herstellung</b>   | Knetzeit:  | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 4 Minuten im 2. Gang<br>Den frischen Ingwer schälen und raspeln.<br>Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten bis er sich vom Kesselrand löst. Den Teig nicht zu intensiv auskneten.  |
|                      | Temperatur und Stockgare   | Teigtemperatur: ca. 24 °C<br>Stockgare: Teig in geölte Wanne geben und 60 Minuten im Raum ruhen lassen. Danach den Teig zusammenlegen und im Kühlraum bei 3 - 5 °C 14 - 16 Stunden lagern.<br>Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 2 Stunden im Raum akklimatisieren lassen. |
| <b>Aufarbeiten</b>   | Teig auf den Tisch kippen, Teigstücke von 350 g auswiegen, die gewünschte Form geben und in der Dekormischung wenden und auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen. |  |
| <b>Backen</b>        | Ofentemperatur:  | ca. 230 °C<br>Bei Dreiviertelgare schneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.  |
|                      | Backzeit:  | ca. 30 Minuten   |



## UrDinkel Hanf-Brot



Rezept für ca. 54 Stück

|                                 | Rohstoff  | g   |
|---------------------------------|---|---|
| <b>Brühstück</b>                | UrDinkel Halbweissmehl<br>UrDinkel Vollkornmehl<br>Wasser   | 1'600<br>800<br>4'800   |
| <b>Teig</b>                     | UrDinkel Halbweissmehl<br>UrDinkel Vollkornmehl<br><b>CreaFarine UrDinkel 20 %</b><br>Bio Hanfsamen, geschält<br>Backhefe<br>Joghurt Nature<br>Speisesalz<br>Wasser | 4'400<br>1'200<br>2'000<br>560<br>400<br>1'200<br>200<br>2'000  |
| <b>Dekor</b>                    | UrDinkel Halbweissmehl  | 550   |
| <b>Total</b>                    |   | <b>19'710</b>   |
| <b>Vorbereitung</b>             | Brühstück:  | Wasser aufkochen, siedenheiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Bio Hanfsamen leicht rösten und auskühlen. |
| <b>Herstellung</b>              | Knetzeit:   | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang<br>Alle Zutaten und mit dem Brühstück zu einem plastischen Teig kneten.   |
| <b>Temperatur und Stockgare</b> | Teigtemperatur:   | ca. 24 °C   |
|                                 | Stockgare:  | Teig in geölte Wanne geben und 60 Minuten im Raum ruhen lassen. Danach den Teig zusammenlegen und im Kühlraum bei 3 - 5 °C 14 - 16 Stunden lagern.<br>Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 2 Stunden im Raum akklimatisieren lassen.        |
| <b>Aufarbeiten</b>              |   | Teiglinge von 350 g auswiegen, rund aufwirken und anschliessend mit UrDinkel-Halbweissmehl stauben. Stückgare: ca. 60 Minuten, vor dem Backen rautenförmig einschneiden.  |
| <b>Backen</b>                   | Ofentemperatur:   | ca. 240 °C<br>Bei Dreiviertelgare schneiden, mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.  |
|                                 | Backzeit:   | ca. 25 Minuten  |



## Dinkel-Zopf mit Grünkern\*

Rezept für ca. 40 Stück à 2x 220 g

|                                 | Rohstoff   | g   |
|---------------------------------|--|---|
| <b>1. Brühstück</b>             | UrDinkel Halbweissmehl   | 860   |
|                                 | Wasser   | 1'720   |
| <b>2. Brühstück</b>             | Grünkern-Körner  | 515   |
|                                 | Wasser   | 2'060   |
| <b>Teig</b>                     | UrDinkel Halbweissmehl   | 6'850   |
|                                 | <b>CreaFarine UrDinkel 20 %</b>  | 2'290   |
|                                 | Milchpulver  | 690   |
|                                 | Backhefe   | 455   |
|                                 | Speisesalz   | 250   |
|                                 | Cremona Verda 10 %   | 1'430   |
|                                 | Wasser ca.   | 3'430   |
| <b>Dekormischung</b>            | UrDinkel Halbweissmehl   | 860   |
| <b>Total</b>                    |  | <b>ca. 21'410</b>   |
| <b>Vorbereitung</b>             | Brühstück 1 & 2: Wasser aufkochen, siedenheiss unter Rühren zum Mehl/Grünkern-Körner geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstücke auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Beim 2. Brühstück das Restwasser wegleeren. |   |
| <b>Herstellung</b>              | Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang<br>Alle Zutaten mit dem 1. Brühstück zu einem plastischen Teig kneten. 2. Brühstück zum Schluss begeben.   |   |
| <b>Temperatur und Stockgare</b> | Teigtemperatur:  | ca. 26 °C   |
|                                 | Stockgare:   | 90-120 Minuten bei Raumtemperatur, bei Halbzeit aufziehen                     |
| <b>Aufarbeiten</b>              | Teiglinge in der gewünschten Grösse abwägen, mit der Maschine oder von Hand lang rollen und gleichmässig flechten. Die Zöpfe im Mehl drehen und auf Einschiessapparate absetzen.   |   |
| <b>Backen</b>                   | Ofentemperatur:  | ca. 220 °C<br>Bei Dreiviertelgare mit Dampf einschiessen und rösch ausbacken. |
|                                 | Backzeit:  | Die Backzeit richtet sich nach der Grösse der Zöpfe                           |

\* Eine Auslobung mit der Oblate ist nicht möglich, da die Rezeptur mit Grünkern Fremdgetreide enthält.



## SUPERFOOD

Das Wort „Superfood“ ist heutzutage überall anzutreffen: in den Medien, im Supermarktregal und sogar in Beauty-Produkten. Ein Superfood ist nach Duden ein besonders gesundes, nährstoffreiches Nahrungsmittel. Natürlich ist kein Lebensmittel ein Wundermittel gegen alle Krankheiten. Allerdings haben einige Studien gezeigt, dass bestimmte Nährstoffe mehr Vorteile für die Gesundheit haben als andere. Antioxidantien bieten beispielsweise Schutz gegen sogenannte „freie Radikale“.

Rechtlich gesehen ist der Begriff „Superfood“ nicht geschützt. Es ist jedoch zu beachten, dass bei Produkten keine falschen Auslobungen bezüglich einer gesundheitlichen Wirkung (Kundentäuschung) gemacht werden dürfen.

Neben den bekannten exotischen Superfoods wie Chia-Samen und Goje-Beeren, gibt es auch zahlreiche einheimische, wertvolle Lebensmittel. Nachfolgend ist eine Auswahl an Superfood, welche sich auch hervorragend als Bestandteile in Spezialbrotten eignen.

### HANFSAMEN



Hanfsamen sind die kleinen Nüsse der Hanfpflanze, einer vielfältigen Nutzpflanze mit langer Tradition. Aus ihnen wird Hanföl hergestellt. Sie können auch direkt, geschält, ungeschält oder als Mehl verwendet werden. Da die Samen vom Speisehanf stammen, enthalten sie kein THC (Tetrahydrocannabinol: der psychoaktive Hauptwirkstoff von Cannabis) und lösen daher keine berauschende Wirkung aus. Die Inhaltsstoffe sind dennoch beeindruckend.

Geschmack: fein-nussig

Besondere Inhaltsstoffe:

- 29 % pflanzliches Protein
- liefert alle 20 wertvollen Aminosäuren
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren wie Omega-3
- Wenige Kohlenhydrate (3 %)

### GRÜNKERN

Im Gegensatz zu anderen Getreidearten erntet man den Dinkel, aus dem Grünkern gemacht wird, schon recht früh – nämlich dann, wenn die Stärke noch nicht ausgebildet ist und die Körner daher noch grün, weich und saftig sind. Die Körner werden nach der Ernte gedarrt. Dadurch erhält er seinen typischen Geschmack.

Geschmack: typischen herzhaft und nussartig, leicht rauchig

Besondere Inhaltsstoffe:

- B-Vitamine
- Magnesium und Phosphor
- hoher Eisen-Gehalt



## HONIG

Honig ist ein natürliches Heilmittel für Körper und Geist und die gesunde Alternative zu Zucker. Honig schmeckt nicht nur gut im Tee oder als Brotaufstrich, er ist auch gesund. Jüngsten Studien zufolge ist die süsse Leckerei antioxidativ, antibakteriell und entzündungshemmend. Das ist noch nicht alles: Angeblich hilft Honig sogar gegen antibiotika-resistente Mikroorganismen und Tumore. Aber Vorsicht: Honig beinhaltet auch sehr viele Zuckerstoffe (Glucose und Fructose) und ist deshalb kein Schlankmacher.

Geschmack: abhängig von der Sorte, z. B. Waldhonig: aromatisch, würzig;  
Blütenhonig: fruchtig

Besondere Inhaltsstoffe:

- Antioxidantien
- wichtige Aminosäuren
- Enzyme - > wirken antibakteriell



## INGWER



Ingwer ist nicht nur scharf, die enthaltene Schärfe (Gingerol & Shogaol) hat viele positive Eigenschaften und eine Vielzahl von Wirkungen auf unseren Körper: Ingwer wirkt entzündungshemmend, schmerzlindernd, hilft bei Übelkeit, reguliert den Blutzucker und beschleunigt die Verdauung. Zudem gilt Ingwer als antibiotisch (hemmt das Wachstum von Mikroorganismen) und fördert die Durchblutung.

Geschmack: würzig, scharf

Besondere Inhaltsstoffe:

- mehr als zwölf Antioxidantien-Arten
- Shogaol und Gingerol, welche die Durchblutung fördern
- Vitamine
- Mineralstoffe: Eisen, Kalzium, Zink, Magnesium und Kalium
- ätherischen Öle

## CRANBERRY

Die nahe Verwandte der Preiselbeere stammt ursprünglich aus Amerika. Dank wertvoller Inhaltsstoffe besitzen die Früchte antimikrobielle, entzündungshemmende und antioxidative Eigenschaften. Deswegen werden sie unter anderem zur Vorbeugung oder zur unterstützenden Behandlung bei Harnwegsinfekten verwendet.

Geschmack: fruchtig, bitter, säuerlich, im Handel sind sie deshalb meistens in getrockneter und gezuckerter Variante erhältlich

Besondere Inhaltsstoffe:

- Polyphenole, insbesondere Anthocyane, Flavonoide
- Vitamine (Vitamin C und A)
- organische Säuren



## KAKAO-NIBS



Die kleinen Stückchen bestehen aus rohen, gebrochenen Kakaobohnen: den Samen des Kakaobaums. Der lateinische Name ist Theobroma cacao, was soviel wie „Essen der Götter“ bedeutet. Kakao hat eine anregende und entspannende Wirkung auf den menschlichen Körper. Substanzen sind unter anderem Anandamid, Arginin, Dopamin, Tryptophan und Phenylethylamin. Tryptophan ist eine essentielle Aminosäure und Vorläufer von Serotonin, einem wichtigen Neurotransmitter, der unter anderem Stimmungen und Gefühle beeinflusst.

Geschmack: bitter, herb nach Kakao

Besondere Inhaltsstoffe:

- Antioxidantien
- Polyphenole: Flavonoide und Phytochemikalien
- Magnesium