

baeko.de

TRENDS

BÄKO

Ein Newsletter der BÄKO



HEIMISCHES
**SUPER
FOOD**

GESUND UND REGIONAL



www.baeko-trends.de

ZUHAUSE GENIESSEN
IDEEEN UND REZEPTE FÜR
LIEBLINGSBÄCKER

THEMEN

Heimisches Superfood

MEHRWERT FÜR SIE UND IHRE KUNDEN

Neue Energie

GESUNDE SNACKS AUF HAFERBASIS

Rezepturen mit Sprossen und Leguminosen

SUPERFOOD BRINGT LECKERE ABWECHSLUNG IN BROT UND KLEINGEBÄCK

Auf die Präsentation kommt es an

MEHR UMSATZ DURCH PROFESSIONELLE WERBEMITTEL

Runde Sache

SUPERFOOD MACHT AUCH IN DER BÄCKER-BOWL EINE GUTE FIGUR

Ins Regal und in die Snacktheke

NEU: BÄCKERBLUME-DINKELMEHL UND MEZETE HUMMUS

Bitte beachten Sie bei der Auslobung Ihrer Produkte die gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben.

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



Tipp: Beachten Sie außerdem die aktuelle Aktion „Frühlingsbrot“.





HEIMISCHES SUPER FOOD

Superfood – ein Marketingbegriff, der uns gerade jetzt im Frühjahr zum Thema „gesunde Ernährung“ immer wieder begegnet. Exotische Früchte wie Goji-Beeren, Chiasamen und Quinoa werden schon seit Jahren aufgrund ihrer Inhaltsstoffe als Superfood verkauft. 70 % der befragten Verbraucher des aktuellen BfR Verbrauchermonitors* kennen den Begriff Superfood und bringen diesen häufig mit besonderen gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung.

Doch Verbraucher achten zunehmend auf Regionalität. Nicht erst seit der Corona-Pandemie wächst die Nachfrage nach regionalen Produkten, die oft als klimafreundlicher und vertrauenswürdiger eingeschätzt werden. Verbraucher sind bereit für regional und handwerklich hergestellte Produkte mehr zu zahlen. Dabei ist für 84 % der Befragten laut einer aktuellen Forsa-Umfrage** die regionale Herkunft von Brot und Backwaren wichtig.

Das sind gute Nachrichten für das backende Handwerk – Qualität, Lebensmittelsicherheit, Regionalität und Gesundheit stehen, getrieben durch die Corona-Pandemie, wieder hoch im Kurs. Auch die Vitalstoffe unserer heimischen Obst- und Getreidesorten gewinnen immer mehr Beachtung: Dinkel, Hafer, Sprossen, Beeren und Co. sind echte Superfoods – und seit jeher klassische, regionale Rohstoffe in Bäckerei und Konditorei.

Profitieren Sie von diesem Trend, gerade jetzt zu Jahresbeginn. Haferflocken, Saaten und Nüsse lassen sich einfach zu Müslimischungen und Gebäcken verarbeiten, die lange haltbar sind und Raum für kreative und individuelle Produkte bieten. Beeren veredeln Bowls und Gebäcke und Sprossen eignen sich ideal als Zugabe für Brote und Kleingebäcke.

Heimisches Superfood – Mehr-Wert für Sie und Ihre Kunden!

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren BÄKO-Fachberater

* BfR-Verbrauchermonitor 2020 | Spezial Superfoods

** Forsa: Ernährung in der Corona-Krise. Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsbefragung 2020

REZEPT

NEUE ENERGIE

GESUND DURCHSTARTEN MIT POWER-RIEGELN, POWER-BALLS UND MÜSLI

Kernig und gesund – kleine Energiespender bringen Ihre Kunden fit in den Frühling und bieten viele Möglichkeiten, Rezepte zu variieren und individualisieren. Die lange Haltbarkeit ist außerdem ein echtes Plus für Ihre Theke.

Eine weitere Idee: Bäcker-Power-Balls



Bäcker-Power-Riegel

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Stück	Schnittenblech 58 x 10 cm
300 g	Mürbteig
400 g	Haferflocken Kleinblatt
100 g	Sultaninen
75 g	Cranberries
200 g	Mandeln, gestiftelt
800 g	Apfelmus
200 g	Florentiner-Mix
100 g	Honig
100 g	Apfelsaft
4 g	Zimt
2.279 g	Gesamtteig

ZUBEREITUNG

Sultaninen, Cranberries und Mandeln über Nacht in Apfelsaft einweichen. Haferflocken, Apfelmus, Florentiner-Mix, Honig und Zimt mit der über Nacht eingeweichten Masse vermengen. (Der Florentiner-Mix verleiht zusätzlichen Crunch.) 10 Min. quellen lassen. Boden des Schnittenbleches mit Mürbteig (ca. 3 mm hoch) auslegen. Haferflockenmasse auf dem Mürbteig verteilen.

Backzeit: ca. 20 – 25 Min.

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)

Im abgekühlten Zustand in 12 Riegel schneiden.



Praktisch und sauber
der Schnittenblech-Einleger
Art.-Nr.: 611155

Verpacken Sie diese Energiespender doch mal in unseren Gebäckschalen.

REZEPT

BÄCKERMÜSLI

GRUNDREZEPT



Das Rezept lässt sich leicht variieren und verfeinern z. B. mit Buchweizenflocken, Buchweizen-Crunch, Gerstenflocken, gepufftem Amaranth, Quinoa-flocken, gepufftem Emmer, Chia-Samen und Co. Als Öl können Sie z. B. auch ein Walnussöl verwenden.

Der Tipp für Ihre Theke: Das Bäcker Müsli können Sie verpacken und Ihren Kunden als fertige Müslimischung für ein schnelles und gesundes Frühstück zu Hause oder am Arbeitsplatz anbieten. Eine schöne, aufmerksamkeitsstarke Verpackung ist dabei schnell gemacht. Mit Schraubdeckelgläsern (zu beziehen über Marktkontor) oder Zellglasbeuteln und individuell bedruckten Etiketten. **Eine Vorlage für Schmucketiketten finden Sie hier zum Download.** Sie können handelsübliche Klebeetiketten verwenden.



Wichtig: Achten Sie beim Verkauf verpackter Ware auf die Deklaration (z. B. mit BackBüro).

ZUTATEN FÜR 1 BLECH

250 g	Haferflocken Kleinblatt
40 g	Walnusskernbruch, hell
30 g	Sesam, geschält
30 g	Kürbiskerne, geschält
30 g	Sonnenblumenkerne
30 g	Mandeln, gehobelt
60 g	Roggenmalzflocken
120 g	Backhonig
100 ml	Speiseöl
690 g	Gesamtteig

ZUBEREITUNG

Walnüsse klein hacken.

Haferflocken mit Walnüssen, Sesam, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Roggenmalzflocken sowie den gehobelten Mandeln vermengen.

Öl und Honig dazugeben und gut durchrühren.

Rösten: Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben und bei ca. 180 °C für 6 Min. bis zur gewünschten Bräunung rösten, dabei ca. alle 2 Min. mit einer Gabel wenden. Trocken lagern!

BackBüro®
DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

TREND-SNACK:

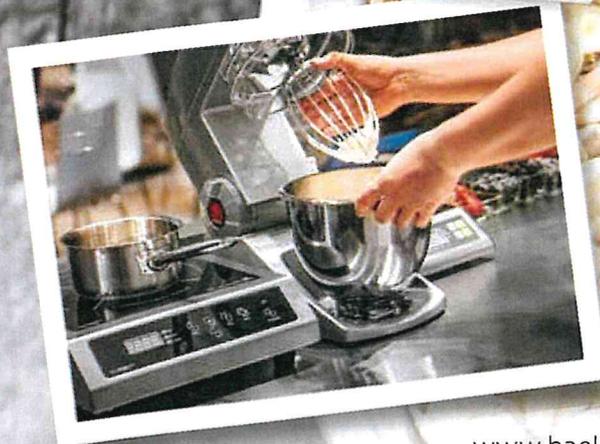
GEBACKENES BÄCKER- PORRIDGE

gebacken im Holzbackring

Der Trend auf Instagram und Co. – gebackenes Porridge (Haferbrei), das mit Beeren oder Obst veredelt und warm zum Frühstück oder als Snack gegessen wird. Viele gesunde Inhaltsstoffe machen diesen Snack zu einem echten Renner für ernährungsbewusste Kunden, die gern genießen.

HEIMISCHES
**SUPER
FOOD**

Verpackung: Da ist er wieder – der Holzbackring – auch dieser Snack lässt sich super in dem vielseitigen Verpackungsartikel zubereiten.



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

12 Stück	Holzbackringe
400 g	Haferflocken Großblatt
700 g	Wasser
720 g	TK-Obstmischung
400 g	Milch
200 g	Joghurt
160 g	Honig
100 g	Walnusskerne, gehackt
60 g	Kokosraspel
20 g	Speisestärke
4 g	Zimt
2 g	Salz
2.766 g	Gesamtteig

ZUBEREITUNG

Haferflocken und Salz mit kochendem Wasser übergießen, verrühren und 10 Min. quellen lassen. Nach 10 Min. Milch, Joghurt und Honig unterrühren. Gehackte Walnusskerne, Kokosraspel und Zimt mit den gequollenen Haferflocken vermengen. Obstmischung mit der Stärke vermengen und anschließend unter die Haferflockenmasse heben. Die Haferflockenmischung in die Form geben. Füllmenge pro Holzbackring ca. 230 g.

Backzeit: ca. 35 Min.

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)

BÄR Varimixer Tischrührmaschine Teddy – kleinere Teigmengen schnell zubereitet und aktuell besonders günstig in der Aktion TechnikPlus+* Ihrer BÄKO.

*gültig vom 15.02. – 26.03.2021



HAFER IST IN ALLER MUNDE, AUCH IM KAFFEE – die Zahl der Verbraucher, die bewusst auf Milch verzichten und pflanzliche Milchalternativen auch beim Coffee-to-go nachfragen, steigt. Seien Sie vorbereitet – Ihre BÄKO bietet Ihnen diverse, lange haltbare Milchalternativen z. B. aus Hafer, Soja oder Mandeln. Alle Produkte lassen sich gut mit der Hand oder der Dampfpflanze Ihrer Kaffeemaschine aufschäumen.

ALPRO BARISTA
 1-l-Packung mit Schraubverschluss. Speziell für Baristas entwickelt als Alternative zur Milch.
100 % pflanzlich.



Art.-Nr.: 791133 Haferdrink
 Inhalt je VE: 8 Packungen mit Schraubverschluss à 1 l im Tray
 Weitere Varianten:
 Art.-Nr.: 790728 Mandeldrink
 Art.-Nr.: 714910: Soyadrink

Filterkaffee ist wieder ein aktuelles Thema für hochwertigen Kaffeegenuß – si, claro! Das neue nachhaltige Konzept von MEISTER KAFFEE ist fair, bio und sozial.



Filterkaffee gemahlen, mild, feine Säure
 Art.-Nr.: 790804 Inhalt je VE: 50 Packungen à 80 g
 Art.-Nr.: 790803 Inhalt je VE: 12 Packungen à 250 g



*BAKO-ZENTRALE eG: Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-013

SPROSSENMÜHL

MIT BÄKO-BIO-SPROSSEN MIX – KLEINE KRAFTPAKETE IN E

Sprossen werten Brot, Kleingebäcke und Snacks auf, denn sie sind kleine Kraftstoffe mit. Wenn ein Korn keimt, explodiert die Produktion von Vitaminen bis für das Entstehen einer neuen Pflanze in sich aufbaut. Deshalb sind Sprossen Snack so wertvoll. BÄKO-Bio-Sprossenmix ist eine ausgewogene Mischung a gekeimtem Bio-Saatgut z. B. Roggen, Radieschen und Leinsamen.



Der Brottesor – die natürliche Frischetüte



Das passende Plakatmotiv finden Sie im Werbemittelkonfigurator (s. Seite 12/13)



ENBROT

BROT UND SNACKS

tpakete und bringen eine Menge Vital-
s in ein Vielfaches, weil das Korn Kraft
im Brot, aber auch im
us

AUFARBEITUNG

Teigstücke rundwirken (etwas Roggenmehl
in den Schluss einarbeiten). Mit dem Schluss
nach unten in bemehlte Körbe setzen. Bei
3/4 Gare die Teiglinge auf Abziehapparate
stürzen und einschieben.

Endgare:	ca. 45 Min., bei 32 °C und 72 % rel. Feuchte
Schwadengabe:	normal
Backzeit:	ca. 45 – 50 Min.
Ofentemperatur:	250 °C auf 200 °C fallend

Den Zug anfangs geschlossen halten, nach
ca. 1 – 2 Min. Zug öffnen und nach weiteren
2 Min. den Zug schließen. Auf eine kräftige
Krustenbildung achten!

Vom Kneiter über
Kühltechnik bis hin
zum Brotmesser
finden Sie viele zu-
verlässige Helfer
im Eigenmarken-
katalog BAKO-line
und BAKO-BasicPlus.



ZUTATEN für ca. 23 Brote à 750 g

Sauerteig

1.250 g	Roggenmehl Type 1150
63 g	Anstellgut (5 %)
1.000 g	Wasser (TA 180)
2.250 g	Sauerteig (ohne Anstellgut)

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

Alternativ betriebseigene Sauerteigführung

Weizenmischbrotteig

2.250 g	Sauerteig
1.250 g	Roggenmehl Type 1150
7.500 g	Weizenmehl Type 812
200 g	Salz
200 g	Hefe
1.000 g	Speisequark Magerstufe
ca.5.600 g	Wasser
18.000 g	Brotteig

Teigtemperatur: 26 °C
Teigknetung: 6 Min. langsam,
3 Min. schnell
Teigruhe: 30 Min.

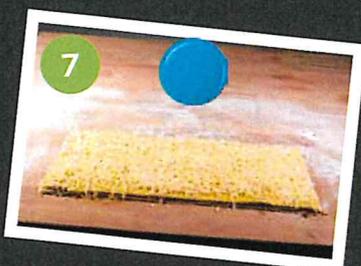
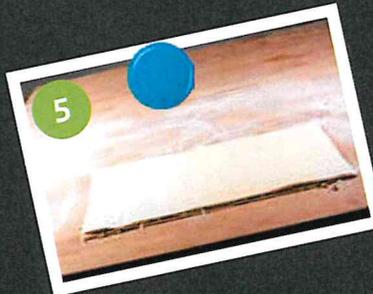
Sprossenbrotteig

18.000 g	Brotteig
1.500 g	BAKO -Bio-Sprossenmix
19.500 g	Sprossenbrotteig

Den aufgetauten und temperierten
BAKO-Bio-Sprossenmix kurz unter den
Brotteig laufen lassen.

Dekor: etwas Roggenmehl
Teigeinlage: 830 – 850 g

SPROSSENZWIRBEL





REZEPT

ZUTATEN für 38 – 40 Stück

- 1 Stück Blätterteig 40 x 50 cm
- 250 g Bechamel-Creme
- 180 g **BAKO**-TK-Bio-Sprossenmix
- 50 g Gouda, gerieben
- 40 g Eigelb
- 160 g Gouda, gerieben



Die passende Ausrollmaschine erhalten Sie bei Ihrer **BAKO**, z. B. **RONDO** Ausrollmaschine Compas 4.0 Pro **BAKO**-Edition



Klassisch verpackt im Faltenbeutel.



ZUBEREITUNG Bechamel-Creme

- 250 g Komplet Creme Bechamel
- 1.000 g Gemüsebrühe

Beide Zutaten anrühren und ca. 10 Min. quellen lassen.

ZUBEREITUNG

Blätterteig ausrollen (4 mm). Hälfte des Blätterteiges mit der Bechamel-Creme bestreichen. Den aufgetauten **BAKO**-TK-Bio-Sprossenmix auf der Bechamel-Creme verteilen und mit 50 g geriebenem Gouda bestreuen. Deckel einklappen und mit Eigelb bestreichen. 160 g geriebenen Gouda aufstreuen, 1 cm breite Streifen schneiden und zwirbeln.

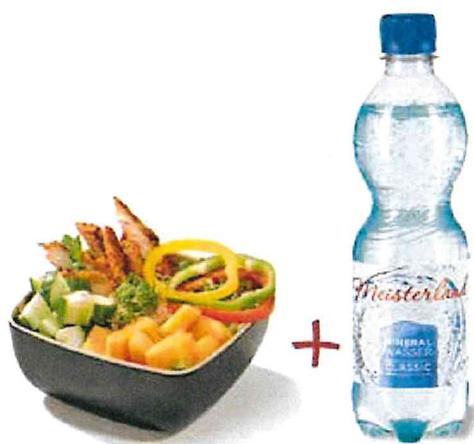
Backzeit: ca. 18 Min.

Backtemperatur: 220 °C (Etagenofen)

Auf die Präsentation kommt es an:

IHRE IDEEN. IHR LOGO. IHR PLAKAT.

Machen Sie Ihre Kunden auf besondere Aktionen, Snacks und Gebäcke aufmerksam. Mit dem MEISTERLAND-Werbemittelkonfigurator können Sie Ihre Werbemittel mit wenigen Klicks und ganz ohne externe Dienstleister selbst erstellen – einfach, schnell und kostenlos unter: www.meisterland-business.info.



IHRE VORTEILE.

- ✓ Individuell
- ✓ Große Auswahl
- ✓ Leichte und schnelle Anwendung
- ✓ Rund um die Uhr
- ✓ Kostenlos
- ✓ On top – mit Rezepturen

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor



Plakatmotiv ideal passend zur Rezeptur „Sprossenmühlenbrot“ auf den Seiten 8 und 9.



EIN GETRÄNK DAZU?

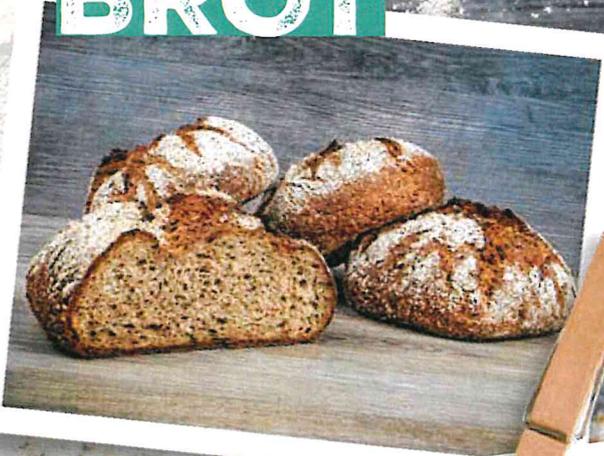
Schick präsentiert und gut gekühlt. Moderne Kühltechnik im edlen Design – der MEISTERLAND LED-Gewerbeglastürkühlschrank FKDv4503 (Sonder-Edition) ist aktuell besonders günstig in der Aktion TechnikPlus+* Ihrer BÄKO.



*gültig vom 15.02. – 26.03.2021



ACKERBOHNEN- BROT



AUFARBEITUNG

Den Teig abwiegen, leicht rundwirken, kurz entspannen lassen und nochmals rundwirken, anfeuchten, im Dekor wälzen und mit einem Torteneinteiler stempeln. Auf Abzieher reifen lassen.

BACKEN

Bei $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen mit Schwaden bei 250 °C schieben. Den Zug nach ca. 5 Min. ziehen und die Temperatur auf 220 °C fallen lassen. In den letzten 10 Min. Zug öffnen und bei steigender Temperatur kräftig ausbacken.

Teigknetung: 6 + 5 Min. Backtemperatur: 250 °C Anfangs-
 Teigtemperatur: 24–25 °C temperatur
 Teigruhe: 2 x 45 Min. Backzeit: ca. 40 Min.
 Teigeinlage: 600 g
 Dekor: Sesam, Sonnenblumenkerne u. etwas Blaumohn

Heimische Hülsenfrüchte, auch Leguminosen genannt, können Brot und Backwaren ernährungsphysiologisch aufwerten und die Backeigenschaften verbessern.

Sie können regional angebaut werden, verbessern die Bodenqualität, sorgen für Vielfalt in der Landwirtschaft und bieten Nahrung für Insekten. Als Lieferant für pflanzliches Eiweiß sind Ackerbohne und Co. nicht nur für Vegetarier ein wertvoller Beitrag zur gesunden Ernährung – echtes Superfood also.

ZUTATEN ca. 36 BROTE

Gesamtmehl

7.000 g Weizenmehl Type 1050
 2.000 g Roggenmehl Type 1150
 1.000 g ROLAND BEANS Ackerbohnenmehl
 10.000 g Gesamtmehl

Sauerteig

1.000 g Roggenmehl Type 1150
 900 g Wasser
 100 g Anstellgut
 2.000 g Roggensauerteig

Hauptteig

7.000 g Weizenmehl Type 1050
 1.000 g Roggenmehl Type 1150
 5.000 g Kochstück
 2.000 g Roggensauerteig
 3.030 g Quellstück*
 200 g Salz
 150 g Hefe
 200 g Pflanzenöl*
 3.600 g Wasser (TA 195)
 22.180 g Hauptteig

Kochstück

1.000 g ROLAND BEANS Ackerbohnenmehl
 4.000 g Wasser
 5.000 g Kochstück

Quellstück

500 g Sonnenblumenkerne, geröstet
 500 g Sesam, geröstet
 500 g Roggenmalzflocken
 30 g Salz
 1.500 g Wasser
 3.030 g Quellstück

*schonend unterkneten.



Roland Beans
 Ackerbohnenmehl
 Art.-Nr.: 106883

EINE RUNDE SACHE DIE BÄCKER-BOWL

Jede Menge Rezepte und
Ideen für Ihre Bäcker-Bowl
finden Sie in diesem
Rezeptflyer.



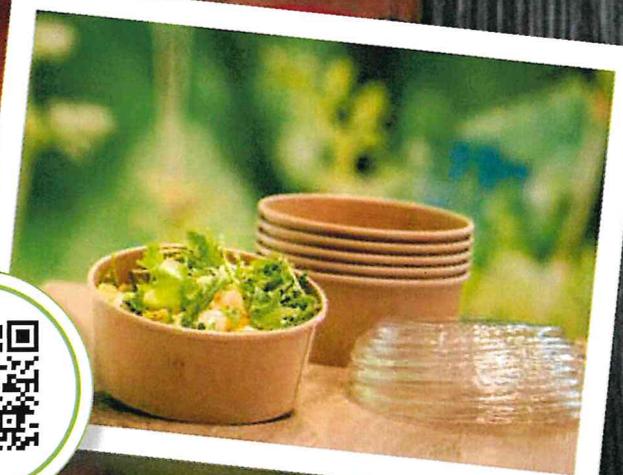
HEIMISCHES
**SUPER
FOOD**

Essen in Szene zu setzen, ist wichtiger denn je.

Über 50 % der Deutschen haben ihr Essen bereits einmal fotografiert und ihren Freunden gesendet. Nicht nur das eigene Auge isst mit. Heute essen die Augen vieler Online-Freunde mit.

Mit einer Bäcker-Bowl setzen Sie attraktive Akzente in Ihrer Snacktheke und haben unendlich viele Variationsmöglichkeiten, Superfood zu kombinieren.

Achten Sie auch auf eine hohe optische Attraktivität Ihrer Produkte, denn „INSTAGRAMMABLE“ sollten sie sein.



To-go mit unseren nachhaltigen Salatschalen und dazu unser Holzbesteck (683659/Messer, 683658/Gabel).

NEU

BÄCKERBLUME DINKELMEHL

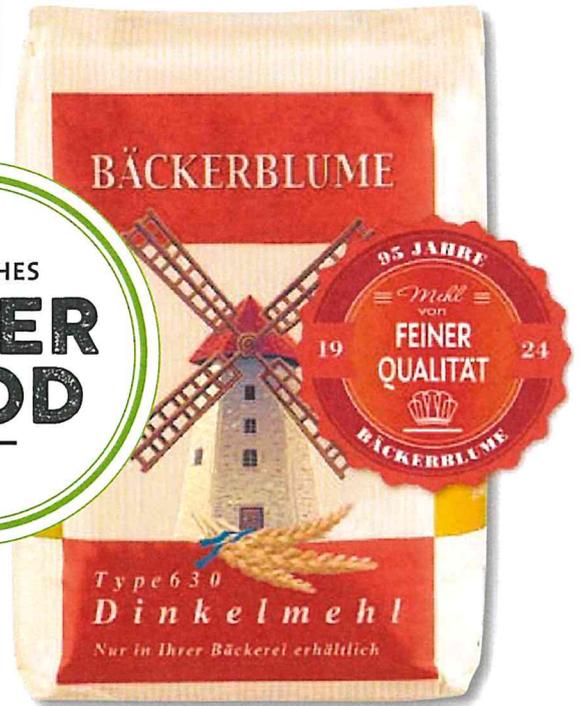
BÄCKERBLUME DINKELMEHL

Dinkelmehl Type 630 ist ein hochwertiges Naturprodukt und bei Feinschmeckern sehr beliebt. Mild im Geschmack und gut verträglich.

Art.-Nr.: 731172 Dinkelmehl Type 630

Inhalt je VE:

10 Packungen à 1.000 g im Tray



mézete
You Deserve It!

Passende Rezepte
finden Sie hier:

NEU!

NEU – nicht heimisch, aber dennoch gesund und lecker für Ihre Snacks:
mezete Hummus classic

BÄKO-ZENTRALE eG

Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
baeko.de

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

