



BAKO

SUPERFOOD trifft URGETREIDE

Ob ***URGETREIDE*** oder ***SUPERFOODs***,
alle haben eines gemeinsam: einen hohen Mehrwert. Und dieser wird von anspruchsvollen Verbrauchern gesucht und geschätzt! Profitieren auch Sie von den aktuellen Trends und machen Sie mit bei Urgetreide trifft Superfoods.
Die BAKO bietet Ihnen hierzu ein vielseitiges Sortiment.

SUPERFOODs wie Amarant, Quinoa, Chia oder Gold-Leinsaat sind beliebter denn je und können mehr als normale Lebensmittel. Sie verfügen über besonders wertvolle Inhaltsstoffe in hoher Konzentration.

URGETREIDE wie Emmer und Dinkel sind robust und züchterisch wenig bearbeitet. Emmer, reich an Protein- und Mineralstoffen, verleiht Backwaren eine kräftige Farbe und einen leicht nussigen, herzhaften Geschmack. Dinkel ist ebenso wertvoll, und schonend vermahlen, enthält es die ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile des Urkorns.





**Geprüfte Rezeptvorschläge
sowohl für konventionell
backende Betriebe als auch für
Bio-Betriebe geeignet.**

Chia-Emmer-Dinkelbrot

***BITTE BEACHTEN:**

Bei der Verwendung von Chia die maximal zulässige Höchstmenge in Broterzeugnissen von 5 % im Endprodukt beachten. Gemäß Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel vom 20.12.2017.



10.000 g - Gesamtmahlerzeugnisse: 50 % Dinkel / 30 % Emmervollkornmehl / 20 % Emmer gepoppt
Geprüfte Rezeptvorschläge sowohl für konventionell backende Betriebe als auch für Bio-Betriebe geeignet.

Sauerteig

2.000 g	BÄKO Bio Emmervollkornmehl
2.000 g	BÄKO Bio Emmer gepoppt
4.500 g	Wasser
200 g	Anstellgut (5 %)
8.700 g	BÄKO Bio Emmer-Sauerteig (ohne Anstellgut)

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

Quellstück

800 g	*Chia Samen schwarz (Salvia hispanica)
900 g	Wasser
1.700 g	Quellstück

Quellzeit: 2 - 3 Std.

Brotteig

8.500 g	BÄKO Bio Emmer-Sauerteig
1.700 g	Quellstück
5.000 g	BÄKO Bio Dinkelmehl 630
1.000 g	BÄKO Bio Emmervollkornmehl
300 g	BÄKO Bio Weizengluten
250 g	Meersalz ohne Antifack
150 g	Backhefe
ca. 1.800 g	Wasser
18.700 g	Chia-Emmer-Dinkelbrotteig

BÄKO Tipp: Den aufgetauten und temperierten BÄKO Bio Sprossenmix (TK) unter den Teig laufen lassen.

Knetung: Spiralkneter
7 Min. Stufe I
Teigtemperatur: 27 °C
Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 580 g / 880 g

Aufarbeitung: Die Teigstücke rund- und langwirken, die Oberfläche etwas anfeuchten, in BÄKO Bio Emmer gepoppt oder BÄKO Bio Emmervollkornmehl rollen und auf Gärgutträger ablegen.

Endgare: Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte, ca. 45 Min.
(Kasten: ca. 50 Min.)

Backen

Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
Schwadengabe: normal
Backzeit: ca. 45 - 55 Min.
Den Zug anfangs geschlossen halten, nach ca. 2 Min. öffnen und nach weiteren 5 Min. wieder schließen. Je nach Krustenbräunung kann der Zug kurz vor dem Ausbacken erneut geöffnet werden.

Alternative

Die 800 g *Chia Samen schwarz *Salvia hispanica* durch 1.500 g Leinsaat gold-gelb (plus 500 g Wasser im Quellstück) austauschen.
Achtung: Mit Leinsaat gold-gelb ist es keine Bio-Backware.

Leinsaat-Emmer-Dinkelbrötchen

***BITTE BEACHTEN:**

Bei der Verwendung von Chia die maximal zulässige Höchstmenge in Broterzeugnissen von 5 % im Endprodukt beachten. Gemäß Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel vom 20.12.2017.



10.000 g - Gesamtmahlerzeugnisse: 50 % Dinkel / 30 % Emmervollkornmehl / 20 % Emmer gepoppt
Geprüfte Rezeptvorschläge sowohl für konventionell backende Betriebe als auch für Bio-Betriebe geeignet.

Sauerteig

1.000 g	BÄKO Bio Emmervollkornmehl
2.000 g	BÄKO Bio Emmer gepoppt
4.000 g	Wasser
150 g	Anstellgut (5 %)
7.000 g	Bio Emmer-Sauerteig (ohne Anstellgut)

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

Quellstück

1.500 g	Leinsaat gold-gelb
1.500 g	Wasser
3.000 g	Quellstück

Quellzeit: 2 - 3 Std.

Brötchenteig

7.000 g	BÄKO Bio Emmer-Sauerteig
3.000 g	Quellstück
5.000 g	BÄKO Bio Dinkelmehl 630
2.000 g	BÄKO Bio Emmervollkornmehl
300 g	BÄKO Bio Weizengluten
300 g	BÄKO Bio Brötchen 3 % Backmittel
250 g	Meersalz ohne Antifack
300 g	Bio Butter
300 g	Hefe
ca. 1.700 g	Wasser
20.150 g	Leinsaat-Emmer-Dinkelbrötchenteig

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

BÄKO Tipp: Den aufgetauten und temperierten BÄKO Bio Sprossenmix (TK) unter den Teig laufen lassen.

Knetung: Spiralkneter
7 Min. Stufe I
Teigtemperatur: 25 - 27 °C
Teigruhe: 15 Min.

Teigeinlage: 2400 g

Ballengare: 15 Min.

Aufarbeitung: Die Teigballen mit der Maschine teilen. Die Teiglänge anfeuchten und mit einer Mischung aus BÄKO Bio Emmer gepoppt und Leinsaat gold-gelb dekorieren.

Stückgare: Gärraum 32 °C, 75 % rel. Feuchte, ca. 45 - 50 Min.

Backen

Ofentemperatur: 230 °C
Schwadengabe: normal
Zug: geschlossen
Backzeit: ca. 20 Min.
5 Min. vor dem Ausbacken Zug öffnen und für eine gute Krustenausbildung sorgen.

Alternative

Die 1.500 g Leinsaat gold-gelb durch 800 g *Chia Samen schwarz *Salvia hispanica* (abzüglich 300 g Wasser im Quellstück) austauschen.
Als Dekor BÄKO Bio Emmer gepoppt.

Chia-Amarant-Vollkornbrot



10.000 g - Gesamtmahlerzeugnisse:

50 % Dinkel / 30 % BÄKO Bio Roggen / 20 % Amarant, gepoppt
Geprüfte Rezeptvorschläge sowohl für konventionell backende Betriebe als auch für Bio-Betriebe geeignet.

Vollkornmehlsauerteig

3.000 g BÄKO Bio Roggenvollkornmehl
150 g Anstellgut (5 %)
3.000 g Wasser (TA 200)
6.150 g Bio Vollkornsauerteig (ohne Anstellgut)

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

Brühstück

Quellzeit: 8 Std.
1.500 g BÄKO Bio Dinkelflocken
800 g *Chia Samen schwarz (*Salvia hispanica*)
3.500 g Wasser (kochend)
4.800 g Brühstück

Brotteig

2.500 g BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl
1.000 g BÄKO Bio Dinkelmehl 630
2.000 g BÄKO Bio Amarant, gepoppt
400 g BÄKO Bio Zuckerrübensirup
250 g Meersalz ohne Antitack
200 g Backhefe
6.000 g Bio Vollkornsauerteig (TA 200)
4.800 g Brühstück
ca. 1.050 g Wasser
19.200 g Brotteig

Knetung: Spiralknetter
ca. 3 Min. langsam
ca. 3 Min. schnell

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 580 g für 500 g Brote

Aufarbeitung: Die Teiglinge rund- und langwirken, in BÄKO Bio Amarant gepoppt wälzen und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backformen legen.

Endgare: Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte,
ca. 50 - 60 Min.

Backen

Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
Schwadengabe: normal
Backzeit: ca. 45 - 50 Min.
Zum Ende der Backzeit kann der Zug geöffnet werden, damit die Brote nicht zu dunkel werden.

Alternative

Die 800 g *Chia Samen schwarz *Salvia hispanica* (plus 500 g Wasser im Quellstück) durch 1.500 g Leinsaat gold-gelb austauschen.

*BITTE BEACHTEN:

Bei der Verwendung von Chia die maximal zulässige Höchstmenge in Broterzeugnissen von 5 % im Endprodukt beachten. Gemäß Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel vom 20.12.2017.





Leinsaat-Quinoa- Vollkornbrot



10.000 g - Gesamtmahlerzeugnisse:
50 % Dinkel / 30 % Roggen / 20 % Quinoa, gepoppt
Geprüfte Rezeptvorschläge sowohl für konventionell backende Betriebe als auch für Bio-Betriebe geeignet.

Vollkornmehlsauerteig

3.000 g BÄKO Bio Roggenvollkornmehl
150 g Anstellgut (5 %)
3.000 g Wasser (TA 200)
6.150 g Bio Vollkornsauerteig (ohne Anstellgut)

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

Brühstück

Quellzeit: 8 Std.
1.500 g BÄKO Bio Dinkelflocken
1.500 g Leinsaat gold-gelb
4.000 g Wasser (kochend)
7.000 g Brühstück

Brotteig

2.500 g BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl
1.000 g BÄKO Bio Dinkelmehl 630
2.000 g BÄKO Bio Quinoa, gepoppt
400 g BÄKO Bio Zuckerrübensirup
250 g Meersalz ohne Antback
200 g Backhefe
6.000 g Bio Vollkornsauerteig (TA 200)
7.000 g Brühstück
ca. 1.550 g Wasser
20.900 g Bio Brotteig

Knetung: Spiralkneter
ca. 3 Min. langsam
ca. 3 Min. schnell

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage 580 g für 500 g Brote

Aufarbeitung Die Teiglinge rund- und langwirken, eine Mischung aus BÄKO Bio Quinoa gepoppt und Leinsaat gold-gelb wälzen und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backformen legen.

Endgare Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte,
ca. 50 - 60 Min.

Backen

Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
Schwadengabe: normal
Backzeit: ca. 45 - 50 Min.

Zum Ende der Backzeit kann der Zug geöffnet werden, damit die Brote nicht zu dunkel werden.

Alternative

Die 1.500 g Leinsaat gold-gelb durch 800 g *Chia Samen schwarz *Salvia hispanica* (abzüglich 500 g Wasser im Quellstück) austauschen. Als Dekor BÄKO Bio Quinoa gepoppt.

*BITTE BEACHTEN:

Bei der Verwendung von Chia die maximal zulässige Höchstmenge in Broterzeugnissen von 5 % im Endprodukt beachten. Gemäß Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel vom 20.12.2017.



BAKO

SUPERFOOD

Die **SUPERFOODs** der BÄKO sind speziell für den anspruchsvollen Bedarf der Bäcker und Konditoren ausgesucht. Sie sind backtechnologisch geprüft und unterliegen strengen Qualitätskontrollen.

BÄKO Bio Quinoa, gepoppt

Art.-Nr. 301266
7 kg

BÄKO Bio Sprossenmix (TK)

Art.-Nr. 460675
6 x 2 kg

BÄKO Bio Amarant

Art.-Nr. 300707
25 kg

Leinsaat gelb-gold

Art.-Nr. 300212
25 kg

BÄKO Bio Amarant, gepoppt

Art.-Nr. 301265
7 kg

***Chia Samen schwarz,
Salvia hispanica**

Art.-Nr. 306999
25 kg

Weitere BÄKO Produkte

BÄKO Bio Weizengluten vital

Art.-Nr. 102020
25 kg

Meersalz ohne Antback

Art.-Nr. 310206
25 kg

BÄKO Bio Roggenvollkornmehl

Art.-Nr. 102030
25 kg

**BÄKO Bio Brötchen
3 % Backmittel**

Art.-Nr. 201796
12,5 kg

BÄKO Bio Zuckerrübensirup

Art.-Nr. 361094
12,5 kg

URGETREIDE

BÄKO **URGETREIDE** zeichnen sich durch höchste Reinheit und gute Backeigenschaften aus. Die Vollkornprodukte enthalten alle wertvollen Inhaltsstoffe des Keims und der Schale und unterliegen ständigen Qualitätskontrollen.

BÄKO Emmervollkornmehl

Art.-Nr. 105806
25 kg

BÄKO Bio Dinkelganzkorn

Art.-Nr. 102021
25 kg

BÄKO Bio Emmervollkornmehl

Art.-Nr. 105547
25 kg

BÄKO Dinkelvollkornmehl

Art.-Nr. 102796
25 kg

BÄKO Bio Emmer, gepoppt

Art.-Nr. 307956
20 kg

Dinkelschrot fein

Art.-Nr. 103080
25 kg

BÄKO Bio Dinkelmehl 630

Art.-Nr. 102022
25 kg

Dinkelschrot mittel

Art.-Nr. 102227
25 kg

BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl

Art.-Nr. 102024
25 kg

Dinkelschrot grob

Art.-Nr. 101642
25 kg

BÄKO Bio Dinkelflocken

Art.-Nr. 102036
25 kg

BÄKO Dinkelmehl 630

Art.-Nr. 102795
25 kg

Dinkelflocken

Art.-Nr. 101656
25 kg

Dinkelkerne gereinigt

Art.-Nr. 101573
25 kg