



**ARTISANO
KOCH-/
BRÜHSTÜCK**

Pastöse und gebrauchsfertige
Getreidezubereitung

*Vielfalt backen
und genießen*

ARTISANO VIELFALT BACKEN UND GENIESSEN

Die perfekte
Lösung
für Brüh- und
Kochstücke.

Artisano ist eine pastöse und gebrauchsfertige Getreidezubereitung, die in einem speziellen Verfahren in der Schweiz aus gekochten Körnern hergestellt wird.

Ganz ohne Zusatzstoffe sichert dieses Produkt eine sehr lange Frischhaltung. Die enthaltene Vorteigkomponente sorgt für den einmalig intensiv-urigen Geschmack und das rustikale Aussehen der Gebäcke.

Artisano ist in den beliebten Getreidesorten Dinkel und Hafer verfügbar.



sehr lange Frischhaltung

einmalig intensiver, uriger Geschmack

Clean Label, ganz ohne Zusatzstoffe

wie ein eigenes Koch- oder Brühstück
mit Vorteigkomponente angereichert

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes	2
Rezepte	4 – 7
Weitere Anwendungsverfahren & Produkteigenschaften.....	8



ohne zusätzliches Equipment
für die Herstellung und Lagerung

leichte manuelle Herstellung;
rasch und ohne spezielles
Knowhow anwendbar

keine Unfallgefahr (Verbrühungen)

ungeöffnet ohne Kühlung,
bei Raumtemperatur lagerbar

für alle Herstellverfahren geeignet;
einfache, schnelle und maschinen-
freundliche Verarbeitung

einfaches Temperieren der Schüttflüssig-
keit zur Einstellung der Teigtemperatur

unmittelbare Bedarfsanpassung durch
zügige Verfügbarkeit der Gebäcke

gute Verarbeitungseigenschaften,
auch über Kälte

*Einfacher und
sicherer,
als ein eigenes
Koch- oder
Brühstück.*



ARTISANO DINKEL

Dinkel-Getreidemasse mit Vorteig zur Herstellung von Dinkelbrot, -brötchen, -kleingebäcken und Snacks.

20 kg Karton, 8 x 2,5 kg Würste | Artikel-Nr. 3600001



einmalig intensiver Dinkelgenuss
in rustikaler Optik

sehr lange Frischhaltung

die perfekte Basis für saftige
Dinkel-Gebäcke, Stullenkonzepte
und viele andere Snacks

frei von Zusatzstoffen

DINKELBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	4,800 kg	(16,0%)	Artisano Dinkel
.....	8,400 kg	(84,0%)	Dinkelmehl Type 630
.....	0,200 kg	(2,0%)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,190 kg	(1,9%)	Salz ¹
.....	ca. 3,800 kg	(38,0%)	Wasser (th. TA 170)

..... ca. 17,390 kg Gesamtteig

Zur Unterstützung der Teigeigenschaften können 1–2 % Bioland Backmittel Dinkel eingesetzt werden.

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 10 Min. im 1. Gang und ca. 1 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 25–27 °C
- **Teigruhe** ca. 60 Min.
- **Teigeinwaage** 450 g oder für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Stückgare** über GU oder GV oder ca. 20 Min.
- **Backtemperatur** ca. 30 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C, mit Schwaden.
Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 40 Min.





ARTISANO HAFER

Hafer-Getreidemasse mit Vorteig zur Herstellung von Haferbrot, -brötchen, -kleingebäcken und Snacks.

20 kg Karton, 8 x 2,5 kg Würste | Artikel-Nr. 3600002

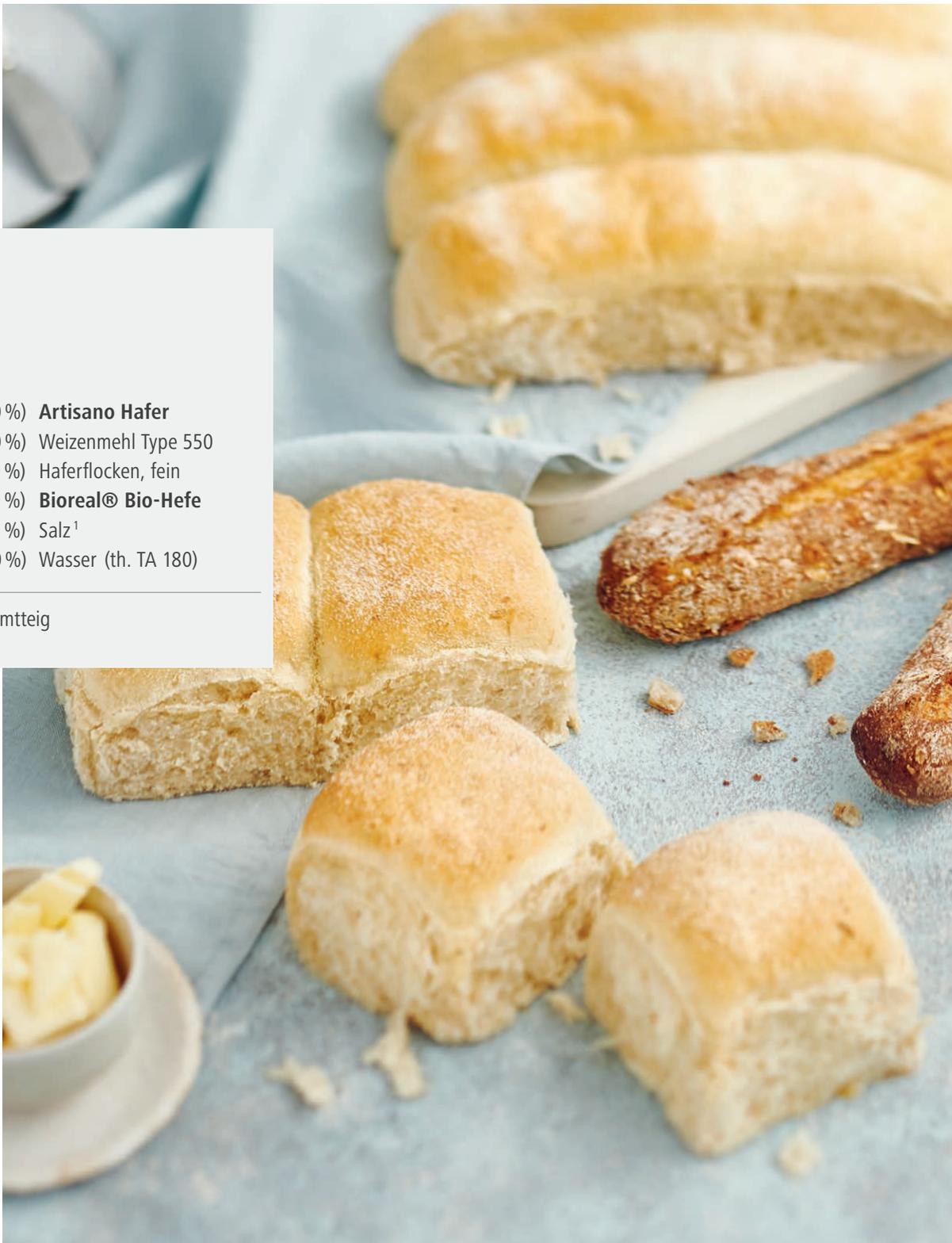


einmalig intensiver Hafergeschmack
mit rustikalem Aussehen

sehr lange Frischhaltung

perfekte Basis für saftige Brote, Ficelle,
Brötchen, Stullenkonzepte und andere
Snacks aus Hafer

frei von Zusatzstoffen



HAFERBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	6,000 kg	(20,0%)	Artisano Hafer
.....	7,000 kg	(70,0%)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg	(10,0%)	Haferflocken, fein
.....	0,200 kg	(2,0%)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,190 kg	(1,9%)	Salz ¹
.....	ca. 4,000 kg	(40,0%)	Wasser (th. TA 180)
<hr/>			
.....	ca. 18,390 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 10 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang.
- 🟡 **Teigtemperatur** 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 30 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** 500 g Brot = 580 g Teig
- 🟡 **Stückgare** ca. 40 Min.

- 🟡 **Backtemperatur** ca. 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C, mit Schwaden. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- 🟡 **Backzeit** ca. 45 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.

ARTISANO GETREIDEMASSE



sehr lange Frischhaltung

einmalig intensiver, uriger Geschmack

saftige Krume

Weitere Anwendungsverfahren

EINSATZ IM TEIG (Bei hauseigenen Rezepturen)

Gebäck	Produkt	Dosierung auf 10,000 kg Teig	Zugaben
Weizen- und Roggenmischbrote	Artisano Dinkel	1,500 kg	0,500 kg Mehl weniger 0,800 kg Wasser weniger
Mehrkornbrote und Mehrkornbrötchen	Artisano Hafer	2,000 kg ¹	0,600 kg Mehl weniger 1,000 kg Wasser weniger

ZUM FERTIGEN TEIG

Gebäck	Produkt	Dosierung auf 10,000 kg Teig	Anwendung
Weizen- und Roggenmischbrote	Artisano Dinkel	1,000 kg	unter den fertigen Teig laufen lassen
Mehrkornbrote und Mehrkornbrötchen	Artisano Hafer	1,350 kg ²	

Artisano einfach unterkneten. Der vorhandene Teig kann unverändert genutzt werden.

¹Notwendige Hafermenge gemäß gesetzlicher Bestimmungen. ²Gemäß gesetzlicher Bestimmungen für Dreikornbrot.