



NEU



**Der Snack
mit Biss!**



*Neues, Abwechslung,
die Erweiterung des
Sortiments bedeuten
mehr Umsatz –
wenn das Produkt in
Qualität und Konzept
stimmt.*

Der trendige Bäcker- Snack!

Two large, golden-brown chocolate chip cookies are shown. One is on the left, partially cut off, and the other is on the right, standing vertically. They have a textured surface with visible chocolate chips.

**rusti
kus**

NEU



**rusti
kus**

vital

mit rosine & nuss

Teig

1500 g **rustikus**
1500 g Weizenmehl Type 550
2000 g Wasser, 20 °C
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe

1000 g Sultaninen
250 g Haselnüsse, gehackt

Dekor

200 g **Knuspermix**

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

*2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten*

*kurz
unterkneten*

Tipp! rustikus minis Teilen Sie 16 Reihen quer vom Blech ein und stechen Sie von jeder Reihe ca. 15 Stücke ab. So können Sie schnell **rustikus minis** herstellen, die sich ideal 100 g-weise verkaufen lassen. Das Produkt ist auch sehr gut für Probieraktionen geeignet.

**rusti
kus**

fresh

mit dinkel & joghurt

Teig

1500 g **rustikus**
1500 g Dinkel-Vollkornmehl
1500 g Wasser, 20 °C
400 g Joghurt
150 g Backhonig
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe

500 g Rosinen
200 g Rumtränke, s. Grundrezept

Dekor

200 g **Knuspermix**

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

*2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten*

*kurz
unterarbeiten*

Grundrezept: Rumtränke

1000 g Wasser
1000 g Zucker
150 g **Dessertpaste Rum**

Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen. Dessertpaste Rum zusetzen.

Herstellung

- Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen, das Dekor aufstreuen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.
- Mindestens 12 Stunden kühl stellen.
- Aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.
- Der Teig kann bis zu 72 Stunden in der Kühlung gelagert werden.

Backtechnik

Ladenbackofen Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 16 Minuten, viel Schwaden

Stikkenofen Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden

Etagenofen Backtemp.: ca. 230 °C fallend auf 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden



exotic

mit kokos

Teig

1500 g **rustikus**
1300 g Weizenmehl Type 550
1800 g Wasser, 20 °C
500 g **Kokoskrone**
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe

Dekor

200 g **Knuspermix**
100 g Kokosraspeln, fein

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten

mischen

rusti
kus

happy

mit schokolade

Teig

1500 g **rustikus**
1500 g Weizenmehl Type 550
2000 g Wasser, 20 °C
300 g **Schokobella**
20 g Hefe

750 g **Schokodrops**

Dekor

200 g **Knuspermix**

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten

kurz
unterlaufen lassen

Herstellung

- Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen, das Dekor aufstreuen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.
- Mindestens 12 Stunden kühl stellen.
- Aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.
- Der Teig kann bis zu 72 Stunden in der Kühlung gelagert werden.

Backtechnik

Ladenbackofen

Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 16 Minuten, viel Schwaden

Stikkenofen

Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden

Etagenofen

Backtemp.: ca. 230 °C fallend auf 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden



**rusti
kus**

fruity

mit kirsche & zimt

Teig

1500 g **rustikus**
1500 g Weizenmehl Type 550
2000 g Wasser, 20 °C
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe

1000 g Cranberries,
getrocknete Kirschen

200 g Kirschwassertränke,
*siehe Grundrezept

400 g **Blüten-Raspeln**
Vollmilch
10 g **Zimt**

Dekor

200 g **Knuspermix**

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

*2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten*

*Cranberries im Ofen 5 Min.
mit Dampferhitzen und
anschließend mit der Kirsch-
wassertränke ablöschen*

*mischen und mit
den anderen Zutaten
verkneten*

**rusti
kus**

power

mit nuss

Teig

1500 g **rustikus**
1300 g Weizenmehl Type 550
2000 g Wasser, 20 °C
400 g **NussgeNuss**
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe

Dekor

200 g **Knuspermix**
150 g Haselnüsse, gehackt

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

*2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten*

mischen

***Grundrezept: Kirschwassertränke**

1000 g Wasser
1000 g Zucker
120 g **Dessertpaste**
Schwarzwälder
Kirschwasser

Wasser und Zucker auf-
kochen, evtl. abschäumen
und abkühlen lassen.
Mit **DP Schwarzwälder**
Kirschwasser abschmecken.

Herstellung

- Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen, das Dekor aufstreuen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.
- Mindestens 12 Stunden kühl stellen.
- Aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.
- Der Teig kann bis zu 72 Stunden in der Kühlung gelagert werden.

Backtechnik

Ladenbackofen

Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 16 Minuten, viel Schwaden

Stikkenofen

Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden

Etagenofen

Backtemp.: ca. 230 °C fallend auf 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden



**rusti
kus**

trendy

mit schoko & ingwer

Teig

1500 g **rustikus**
1500 g Weizenmehl Type 550
2000 g Wasser, 20 °C
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe

2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten

800 g **Schokodrops**
160 g Ingwer, frisch

kurz
unterkneten

Dekor

200 g **Knuspermix**

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

**rusti
kus**

X-mas

mit weihnachtsgewürzen

Teig

1500 g **rustikus**
1500 g Weizenmehl Type 550
2000 g Wasser, 20 °C
30 g Backmargarine, weich
20 g Hefe
25 g **Stollengewürz-Aroma**
25 g **Nürnberger Lebkuchen**

1 Blech, 60 x 40 cm
= 48 Stück, à ca. 120 g

2 Minuten
+ 15 Minuten
gut auskneten

400 g Trockenfrüchte, Feigen
500 g Trockenfrüchte, gemischt
500 g Rosinen
250 g Rumtränke,
s. Grundrezept

klein schneiden,
mit der Rumtränke
einweichen
und kurz
unterarbeiten

200 g Haselnüsse, gehackt
200 g Mandeln, gehackt

rösten und
unterarbeiten

Dekor

200 g **Knuspermix**

Herstellung

- Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen, das Dekor aufstreuen und mit einem Ruckzuckeinteiler (16 x 3) einteilen.
- Mindestens 12 Stunden kühl stellen.
- Aus der Kühlung nehmen, abstechen und ohne Gare abbacken.
- Der Teig kann bis zu 72 Stunden in der Kühlung gelagert werden.

Backtechnik

Ladenbackofen

Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 16 Minuten, viel Schwaden

Stikkenofen

Backtemp.: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden

Etagenofen

Backtemp.: ca. 230 °C fallend auf 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 22 Minuten, viel Schwaden



*„Nur der Bäcker
kann das bieten:
Ofenfrische Gebäcke,
die mit ihrem Duft verführen
und zum Kauf
animieren.“*

*rustikus bietet Ihnen
jede Menge Möglichkeiten:*

- **rustikus** ist gleichermaßen für Herkömmliches als auch für das **Ladenbacken** bestens geeignet.
- **rustikus** ist ein 50%-Konzentrat **mit günstiger Kalkulation** – auch durch seine Flexibilität in der Mehlauswahl (neben Weizen auch Dinkel, Vollkorn, Buchweizen, usw. möglich).
- **rustikus** ist **convenient**, denn der Teig wird ganz einfach und wie üblich hergestellt: Einfach den Mix mit Wasser, Mehl und ein wenig Hefe (und den ausgewählten Zutaten) verarbeiten.
- **rustikus** ist absolut **vielseitig**: Für immer neue Geschmackserlebnisse kann eine Fülle von Zutaten verwendet werden. Und auch die Optik ist leicht zu variieren – ob als Riegel, gedrehte Stange, Hörnchen oder in Holz- oder Papierformen.

Das alles ist rustikus von BRAUN:

NEU! **rustikus** ist weder Brot oder Brötchen noch Kuchen – **rustikus** ist ein echter **Bäckersnack**.

rustikus ist **Abwechslung**, denn als weitere Zutaten können Rosinen, Nüsse, Trockenfrüchte, Cerealien, Schokolade, Gewürze und vieles mehr hinzu gegeben werden – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

rustikus

**Der Liebling
der Backstube.
Der Star beim
Ladenbacken.**

rustikus ist etwas ganz Besonderes!

Die Gründe:

- **rustikus** hat ein **außergewöhnliches Aroma**, das sich dadurch entwickelt, dass der gut ausgeknetete Teig zur Teigentwicklung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gelagert wird.
- **rustikus** zeichnet sich durch eine typische **Rösche, Glanz** und eine leichte **Honignote** aus. Das wird durch eine spezielle Auflage (**Knuspermix**) erreicht, die darüber hinaus das Abtrocknen in der Entwicklungsphase verhindert.
- **rustikus** passt in jeden Betriebsablauf, denn alle Ansatzgrößen sind möglich. **Darüber hinaus kann der Teig bis maximal 3 Tage (72 Stunden) im Kühlschrank gelagert werden.**
- **rustikus** ist durch die ständige Verfügbarkeit – **direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen** – das optimale Produkt für Ladenbacken, Coffeeshops und Gastronomie.
- **rustikus** überzeugt durch **Anlagentauglichkeit** und **hohe Teigausbeute, sichere Herstellung** – nicht nur für Fachleute – und **lange Frischhaltung**.
- **rustikus** macht **Schluss mit leeren Verkaufstheken** – starke Abverkaufszeiten können jederzeit ausgeglichen werden. Außerdem können Ladenbacköfen besser ausgelastet werden.

Beliebig können Teilmengen nach Bedarf entnommen, portioniert und frisch – ohne Gare – abgebacken werden. Der Teig kann jederzeit hergestellt werden und belastet nicht arbeitsintensive Betriebszeiten.



Leicht, sicher und schnell: Die Verarbeitung von rustikus.



Knetung. Den Teig plastisch auskneten.

1.



2.

Teig auf das Blech legen. Den Teig sofort nach dem Kneten abwiegen und gleichmäßig auf gut gefettete 60 x 40 cm-Bleche verteilen.



3.

Schutz vor dem Austrocknen. Den Teig mit **Knuspermix** leicht absieben und nach Wunsch einteilen. Anschließend mindestens 12 Stunden in der Kühlung bei 4 °C bis 6 °C und maximal 72 Stunden lagern.



4.

Portionieren. Den Teig frühestens nach 12 Stunden aus der Kühlung nehmen, die gewünschte Anzahl an Gebäcken abstechen und auf Backbleche absetzen. Dies kann sowohl in der Backstube als auch direkt im Laden erfolgen.



5.

Backen. **rustikus** ohne Gare mit viel Schwaden abbacken.

Anlageneignung: Mit **rustikus** können hervorragend große Ansätze produziert werden, wie z.B. auf Rondo Doge, Quattro oder Rheon V4.

Verarbeitungsvielfalt: **rustikus**-Teig

- 12 Stunden kühlen, portionieren und ohne weitere Gare abbacken
- 12 Stunden kühlen, portionieren, frosten, antauen lassen und direkt abbacken
- 12 Stunden kühlen, ganze Bleche frosten, antauen lassen, portionieren und abbacken

Neues Produkt – idealer Auftritt.

rustikus gehört nicht ins Brotregal, nicht in den Brötchenkorb, nicht in die Kuchentheke. Wenn Sie einen Snackbereich haben, ist **rustikus** selbstverständlich dort richtig platziert. Zeigen Sie **rustikus** in Menge, nicht ordentlich gelegt, sondern in einer geschütteten Optik oder präsentieren Sie Ihre Snacks in einem rustikalen Weidenkorb.

Nutzen Sie auch das **BRAUN**-Verkaufsförderungsmaterial – fragen Sie Ihren **BRAUN**-Fachberater, der Sie selbstverständlich immer gern berät.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:

Tel. (0511) 41 07 380

Fax (0511) 41 07 389

Bestellung:

Tel. (0511) 41 07 333

Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte **BRAUN**-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 407