



Alter Fritz®

Traditionelles Sauerteigbrot mit Holzofenmalz.

Der Alte Fritz® ist ein Spezialmehl mit einem Roggenanteil von 65%. Es enthält original deutschen Natursauerteig und ein über Buchenholzfeuer geröstetes Roggenmalz. Diese verleihen diesem Roggenmischbrot seine typische Kruste und seinen unverwechselbaren Geschmack. Der Produktname Alter Fritz® stammt von Friedrich II, dem König von Preussen, und unterstreicht den urdeutschen Charakter dieses markanten Landbrot.



«Us Freud am
Handwärk und
dä Tradition.»

Produkteigenschaften

- › Typisches deutsches Sauerteigbrot mit markanter Kruste, langer Frischhaltung und unverwechselbarem Geschmack.
- › Enthält original deutschen Natursauerteig und über Buchenholzfeuer geröstetes Roggenmalz.
- › Das Spezialmehl enthält alle Inhaltsstoffe. Es ist lediglich eine Zugabe von Wasser, Hefe und Salz notwendig.
- › Weizenmehlfractionen aus einem müllerischen Spezialprozess erlauben ein einfaches Aufarbeiten.
- › Mitgelieferte Brotetiketten sind ein Blickfang und ein wichtiges Wiedererkennungsmerkmal.

Einsatzmöglichkeiten

siehe Rezepte auf den Folgeseiten

- › traditionelles Sauerteigbrot
- › Schnittbrot für bspw. Sandwiches
- › Brötchen
- › Toastbrot für bspw. Canapés
- › Baguette
- › 10-Kilogramm-Brot

Deklaration Backprodukt

gemäss Grundrezept

Roggenmehl, Wasser, Weizenmehl, Roggensauerteig, Weizengluten, Backhefe, Speisesalz, Holzofenroggenmalz, Gerstenmalz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Nährwerte (pro 100 g Backprodukt)

Energie	1003 kJ (237 kcal)
Eiweiss	8,4 g
Kohlenhydrate	47,6 g
Fett	0,5 g

Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Zusammensetzung Mehl

Roggenmehl (CH, EU), Weizenmehl, Roggensauerteig getrocknet, Weizengluten, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl geröstet, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme.

Enthält Gluten.

Enthält keine genetische veränderten Organismen.

Detaillierte Angaben zur Produktzusammensetzung sind auf separat erhältlicher Produktspezifikation ersichtlich.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit des Spezialmehles beträgt bei ungeöffneten Packungen 6 Monate.

Bestellinformationen

Artikel-Nr.	Bezeichnung
11190	Alter Fritz® Spezialmehl, PS25 <i>inbegriffen sind 200 Brotetiketten pro 100 kg Mehl</i>

Folgende Artikel könnten Sie ebenfalls interessieren:

Artikel-Nr.	Bezeichnung
11270	Alter Fritz® Gärkorb rund, Peddigrohr, Durchmesser 220 mm, bis 1 kg Teiggewicht, Set à 6 Stk.
11271	Alter Fritz® zusätzliche Brotetiketten, Bündel à 50 Stk.
11272	Alter Fritz® Flyer, A6, 100 Stk.
11273	Alter Fritz® Rotair, A3, «Sauerteig statt saure Miene», je 3 Rotairs pro Sujet (total 6 Rotairs)
11274	Alter Fritz® Plakat, A1, «Sauerteig statt saure Miene», je 1 Plakat pro Sujet (total 2 Plakate)
11275	Leitfaden, Argumente für Verkaufspersonal, A5, 5 Stk.

Verarbeitung traditionelles Sauerteigbrot (Grundrezept für Teigmenge 8500 g)

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

850 g (entspricht 10 Broten)

Gewicht	Zutaten	Artikel-Nr.	Hinweise
4815 g	Alter Fritz® Spezialmehl	11190	
3460 g	Wasser		
120 g	Backhefe		
105 g	Speisesalz		

KNETZEIT

1. Gang Mischen: 5 min.
2. Gang Kneten: 4 min.

TEIGTEMPERATUR

24–25°C

STOCKGARE

10 min. bei Raumtemperatur

AUFBEREITUNG

Teig abwiegen und rund aufwirken, in Roggenmehl wenden und mit Verschluss (1) nach unten in die Gärkörbe (Meyerhans Mühlen Artikel-Nr. 11270) legen (2).

STÜCKGARE

Bei guter Gare in den Gärkörben auf Einschiessapparat absetzen (3) und nochmals gehen lassen.

BACKEN

Bei voller Gare mit Dampf einschiessen.
Backen bei 240–250°C fallend auf 200°C für ca. 55–60 min. Nach 20 min. Zug ziehen.



Weiterführende Informationen

www.meyerhans-muehlen.ch/AlterFritz

Produkt- und Verarbeitungsinformationen inkl. Bildmaterial und Video.

Beispiele von Alter Fritz® Marketingmaterial finden Sie auch auf der Rückseite dieser Broschüre.

Rezeptvarianten Alter Fritz®.

Schnittbrot

(beispielsweise für Sandwiches)



Aufarbeiten / Gare:

Teigeinlage je nach Grösse des Brotes von 2500 g bis 5000 g.
Bei guter Gare auf Einschliessapparat absetzen.

Backen:

Backzeit 60–70 min. bei 240°C fallend.

Bspw. Gärkorb speziell für Schnittbrot, 600 × 160 mm mit rundem Kopf, bis 5000 g erhältlich unter Artikel-Nr. 201820 bei www.schneider-gmbh.com.

Brötchen



Aufarbeiten / Gare:

Den Teig unmittelbar nach dem Kneten in Brüche von 1600 g rund wirken und kurz gären lassen. Brüche beidseitig mit Mehl leicht bestäuben, abpressen und schonend rundwirken. Durch Drehen der Wirkplatte die Teiglinge mit Verschluss nach oben auf den Tisch absetzen. Mit Roggenmehl bestäuben. Auf Einschliessapparate absetzen und gut gären lassen.

Backen:

Im heissen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach 10 min. Backzeit Zug ziehen und bei einer Backtemperatur von 230–260°C während einer Backzeit von 20 min. knusprig ausbacken.

Toastbrot

(beispielsweise für Canapés)



Aufarbeiten / Gare:

Viertel-Methode für Toastbrot. Quadratische Teigeinlage je nach Backformgrösse. Teigstrang langwirken, mit der Schnittfläche nach aussen in die Toastform einlegen und gut gären lassen.

Backen:

In den mittelwarmen Ofen einschliessen, dämpfen und nach der Hälfte der Backzeit Zug öffnen. Ofentemperatur 210–220°C bei einer Backzeit von 40–60 min.

Baguette



Aufarbeiten:

Teiglinge von 300–400 g leicht rund und dann länglich formen. Mit dem Verschluss nach unten auf Einschliessapparat absetzen.

Streichmasse:

- › 500 g Alter Fritz® Spezialmehl
- › 830 g Wasser oder Bier
- › 20 g Backhefe

mit dem Schwingbesen zu einer Masse ohne Klumpen rühren, eine Stunde gären lassen, Baguettes damit bestreichen und mit Alter Fritz® Spezialmehl bestäuben.

Gare:

Stückgare ca. 30–40 min. bei Raumtemperatur. Wichtig ist die Rissbildung an der Oberfläche.

Backen:

Backzeit ca. 30 min. bei 230–240° C fallend.

10-Kilogramm-Brot



Aufarbeiten / Gare:

Teigeinlage 8500 g–12000 g je nach Ofenhöhe. Aufarbeiten wie das 850g Brot. Gärzeit ca. 50–60 min.

Backen:

Backzeit 70–90 min. bei 240° C fallend.

Bspw. Gärkorb, 55 cm rund, 10'000g, erhältlich unter Artikel-Nr. GX000550 bei www.herbert-birnbaum.de.

Das sagen unsere Kunden.



Fridolin Gosswiler
Produktionsleiter

Bäckerei Schwyter, St. Gallen

«In der Herstellung besticht dieses Produkt durch eine einfache Rezeptur, eine hohe Prozesssicherheit und einen ausgeprägten Ofentrieb. Die Verarbeitung des Teiges mit hohem Roggenanteil kann initial etwas gewöhnungsbedürftig sein. Der Alte Fritz® findet grossen Anklang und die Volumen entwickeln sich erfreulich. Er vermittelt echtes Handwerk und stellt im Brotsortiment durch seine Form und Grösse etwas dar. Initial brauchte es etwas Geduld, da der Alte Fritz® nicht einen Massengeschmack anspricht. Wir boten den Kunden reichlich Degustationsmöglichkeiten.»



Reto Hausammann
Geschäftsführer

Bäckerei Konditorei Hausammann, Zürich

«Ich bin wirklich begeistert vom Alten Fritz®. Dieses Sauerteigbrot ist auch in meinem grossen Sortiment etwas Spezielles und füllt eine Marktlücke. Der Herstellungsprozess ist sehr einfach, man muss sich nur an das Rezept halten. Das Konzept um den Alte Fritz® ist sehr gut aufgezogen, vor allem sind die mitgelieferten Brotetiketten gut konstruiert. Bei den Deutschen ist der Name Alter Fritz® bekannt, und für die Schweizer, die den Preussenkönig nicht kennen, wirkt der Name sympathisch. Bei mir können die Kunden das Brot ausserdem nach Gewicht kaufen, so dass auch Einzelhaushalte angesprochen werden können.»



André Bossard
Geschäftsführer

Bossard Bäckerei-Konditorei, Zug

«Der Alte Fritz® passt gut in die urbane, multikulturelle Gesellschaft meines Verkaufsgebietes. Dessen Herstellung ist relativ einfach, wichtig ist, dass man das Rezept genau einhält. Bei Fragen konnte ich auf die Unterstützung von Meyerhans Mühlen zählen. Das Backprodukt kann sich sehen lassen und ist eine echte Bereicherung meines Brotsortiments. Die sehr erfreuliche Nachfrage nach dem Alten Fritz® hat mich dazu bewogen, das Produkt nun jeden Tag anzubieten.»



Paul Philipp Hug
Geschäftsführer

Bäckerei-Konditorei Hug AG, Luzern

«Der Alte Fritz® ist bereits ein sehr beliebtes Produkt in unseren Filialen. Das Produkt hat es dank den guten Verkaufszahlen ins Jahressortiment geschafft und wird somit mindestens für ein ganzes Jahr in unseren Filialen verkauft.»



Markus Keim
Geschäftsführer

Großbäckerei Keim GmbH, Reutlingen (D)

«Die Meyerhans Mühlen haben uns das Spezialmehl Alter Fritz® für einen Produktionsversuch zukommen lassen, mit der Bitte um dessen Beurteilung aus Sicht einer namhaften deutschen Bäckerei. Dem Produkt können wir gute Noten erteilen: Die Rezeptur inklusive Angaben über Teigführung und Ruhezeiten hat gepasst. Der Teig hat sich sehr gut aufarbeiten lassen. Das Roggenmischbrot hat einen guten Geschmack und eine ansprechende Optik.»

Erhältliches Marketingmaterial Alter Fritz®.



Flyer, A6
Artikel-Nr. 11272



Etiketten, 50 x 70 mm
Artikel-Nr. 11271



Plakat, A1
Artikel-Nr. 11274



Rotair, A3
Artikel-Nr. 11273

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91

Mühlestrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00

Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
T +41 71 888 27 27

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch