IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

Premix für protein- und ballaststoffreiches Weizenvollkorngebäck

8077

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

HIGH PROTEIN WEIZENVOLLKORN-BRÖTCHEN MIT SAATEN

Bezeichnung: Proteinreiches Weizenvollkornbrötchen mit Ölsamen

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN	5,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	7,700 l
Gesamtgewicht	18,550 kg

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1092 kJ (260 kcal)
Fett	7,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	28,9 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	15,0 g
Salz	1,4 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

Knetzeit: 8 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,090 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:
Den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten, in das Topping drücken und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Hartweizengrieß und Leinsamen (2:1)

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: 20 - 22 Minuten

HIGH PROTEIN WEIZENVOLLKORNBROT

Bezeichnung: Proteinreiches Weizenvollkornbrot mit Ölsamen

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN	5,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	8,100 l
Gesamtgewicht	18,600 kg

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Kastenbrote (10 x 18 x 10 cm)

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, länglich aufarbeiten und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in die gefetteten Formen legen, einmal längs einschneiden und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Freigeschobene Brote

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare viermal einschneiden, mit leichtem Dampf backen und ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Stückgare: ca. 50 Minuten für Kastenbrote
ca. 40 Minuten für freigeschobene Brote

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 190 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten für Kastenbrote
ca. 45 Minuten für freigeschobene Brote

Serviervorschlag

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1012 kJ (241 kcal)
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	29,3 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	7,6 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	1,3 g

Hinweise zu möglichen gesundheitsbezogenen Auslobungen siehe Prospekt-Rückseite. Aufgrund der Auslobung als „proteinreich" und „ballaststoffreich" sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

PRODUKTPROFIL IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

Anwendungsgebiet: Premix für protein- und ballaststoffreiches Weizenvollkorngebäck

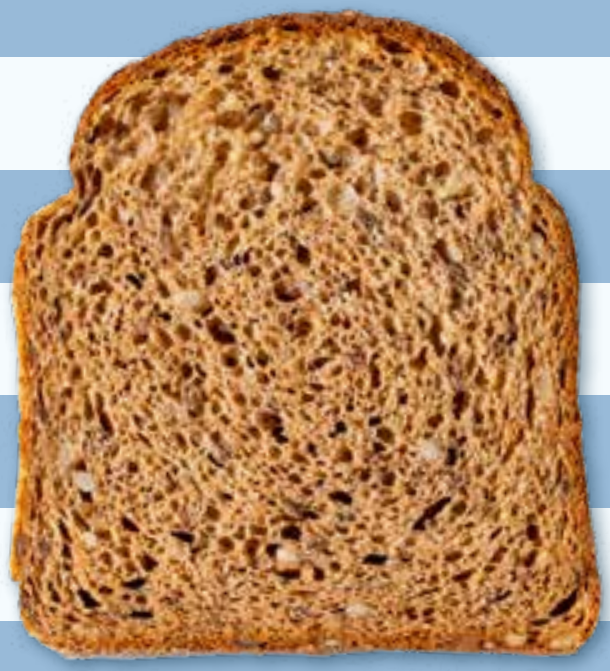
Anwendungsmenge: 55 %

Voller Fokus auf geschmackvolle Rohstoffe für proteinreiche Backwaren

- sorgfältig ausgewählte und aufeinander abgestimmte Zutaten wie Leinsamen, Sonnenblumenkerne und eine Auswahl an Malzkomponenten
- universell einsetzbar für Brot und Kleingebäck
- variable Salzzugabe möglich

Trendgerechte Ergänzung des Sortiments

- gezielte Nutzung des Proteintrends und Ansprache neuer Zielgruppen
- Möglichkeit der Auslobung von Vollkorn, proteinreich und ballaststoffreich
- harmonisch abgerundeter Geschmack
- saftige, lockere Krume mit kernigem Biss
- sehr gute Frischhalteeigenschaften



Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

- **Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei**
- **Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei** (Verordnung (EU) Nr. 432/2012)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Gebäcks ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde".

09.26 | 6208077

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de