Verarbeitungsempfehlung
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

High Protein Weizenvollkornbrot

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 setzten 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

Nährwertangaben
100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1002 kJ (238 kcal)
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	27,0 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	7,4 g
Eiweiß	14,5 g
Salz	1,3 g

Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.

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, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen.
Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes 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“.