



Das Abendbrot

Weniger ist manchmal mehr!



Premix für eiweißreiches
Weizenvollkornbrot



Weniger Kohlenhydrate,
mehr Eiweiß –
bei vollem Brotgenuss!



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.



Das Abendbrot

Weniger ist manchmal mehr!

Brotvielfalt in Deutschland

Deutschland ist das Brotland schlechthin. Kaum ein Land verfügt über so viel Abwechslung im Brot- und Brötchensortiment, so dass für jeden Geschmack das richtige Gebäck dabei ist.

Alternative Ernährungsformen erfordern neue Brotkonzepte

Durch immer neue alternative Ernährungsformen wächst auch an Sie stetig der Anspruch sich diesen neuen, modernen Trends zu stellen.

Eine dieser Herausforderungen ist die Trennkost oder auch kohlenhydratreduzierte Ernährungsform, von der es mittlerweile zahlreiche Varianten gibt. Eins haben alle gemeinsam: die am Abend zu sich genommene Kohlenhydratmenge sollte so gering wie möglich gehalten werden.

Damit sich Ihre Kunden auch im Rahmen dieser Low-Carb-Ernährungsformen weiterhin jeden Abend auf eine frische Scheibe Brot von ihrem Handwerksbäcker freuen können, bieten wir Ihnen ab sofort **IREKS-Das Abendbrot** an.

Weniger Kohlenhydrate und viel Eiweiß – das sind die Hauptmerkmale von unserem Abendbrot. Mit nur 10,3 g Kohlenhydraten und 25,8 g Eiweiß passt es perfekt in die alternativen Ernährungskonzepte und liefert am Abend die darauf abgestimmte Menge Eiweiß.



Dreifacher Eiweißgehalt, ein Viertel der Kohlenhydrate:

	Weizenvollkornbrot	Das Abendbrot
Eiweiß	7,6 g/100 g	25,8 g/100 g
Kohlenhydrate	40,7 g/100 g	10,3 g/100 g

Weniger Kohlenhydrate, mehr Eiweiß – bei vollem Brotgenuss!



Weniger ist manchmal mehr...
Weniger Kohlenhydrate, mehr Eiweiß – bei vollem Brotgenuss!

Nur 10,3 g Kohlenhydrate und 25,8 g Eiweiß

→ für alle alternativen Ernährungsformen, bei denen am Abend kohlenhydratreduzierte und eiweißreiche Kost auf dem Ernährungsplan steht

Reich an Ölsaaten und Sojaschrot

→ ernährungsphysiologisch sehr hochwertig

Gehaltvolle, saftige Krume

→ attraktive Optik und gute Verzehrsfrische

Direkte Führung ohne Quellstück

→ rationell in der Herstellung





Das Abendbrot

Weniger ist manchmal mehr!

Zum Teig:

IREKS-Das Abendbrot	7,800 kg
Leinsamen	1,300 kg
Sonnenblumenkerne	0,900 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	8,800 l

Teiggewicht 19,050 kg

Knetzeit: 8 + 3 bis 4 Minuten, je nach Maschinentyp, bei optimaler Kesselauslastung

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teiginlage: 0,600 kg für freigeschobene Brote
2 x 0,450 kg in Toastbrotverbänden

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge entsprechend der gewünschten Brotform abwägen und aufarbeiten. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Ölsaaten-Mischung aus Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne (2:1:1) drücken. Anschließend direkt auf Abziehapparate setzen bzw. in gefettete Kastenformen einlegen. Die Oberfläche der freigeschobenen Teiglinge wie gewünscht einschneiden und anschließend zur Gare stellen. Bei ca. $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 50 – 60 Minuten, je nach Größe (Kerntemperatur 98 °C)

Verkehrsbezeichnung:

Eiweißreiches Weizenvollkornbrot mit Ölsaamen und Sojaschrot

Nährwertangaben für 100 g Brot:

Energie	1105 kJ (264 kcal)
Fett	11,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	10,3 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	8,7 g
Eiweiß	25,8 g
Salz	1,3 g

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste, Soja, Sesam



IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110