

# Vollgut

VOLLKORNBRÖTCHEN



Premix für moderne Vollkornbrötchen  
mit fein-softigem Gebäckcharakter





## Genuss – am liebsten gesund!

Der moderne Verbraucher von heute genießt am liebsten gesund. Doch die gängigen Vollkornbrötchen sind vielen oftmals zu schwer und kompakt, die ganzen Körner zu hart. Und im Grunde werden hellere, lockere Gebäcke bevorzugt.

### Zum Glück gibt's feines VOLLKORN

Neben VOLLGUT VOLLKORNBROT bieten wir ab sofort auch einen Premix für moderne Vollkornbrötchen an: Echte Vollkornbrötchen aus fein vermahlenem Vollkorn. Mild-aromatisch im Geschmack, leicht und softig in der Krume mit einer verführerischen Kruste. Und gleichzeitig mit allem, was ein echtes Vollkornbrötchen braucht! Ein Vollkornbrötchen der neuen Generation. Ein gesundes Genießerbrötchen, das der ganzen Familie schmeckt!

### VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN – für alle, die uns am Herzen liegen!



## Voll rationell – so backt man Vollkorn heute!

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe  
▶ hohe Verarbeitungssicherheit

Einfache und zeitsparende Herstellung  
▶ direkte Teigführung – ohne Quellstück

Aufarbeitung als Frischware oder über Kälte  
▶ abgestimmt auf Ihre betrieblichen Anforderungen

Vielseitige Veredelungsmöglichkeiten  
▶ individuelle Vollkorn-Spezialitäten mit nur einem Produkt

## Voll gut – Brötchen nach meinem Geschmack!

Mild-aromatisch im Geschmack  
▶ schmeckt der ganzen Familie

Fein-softiger Gebäckcharakter mit zarter Rösche  
▶ moderne Vollkornbrötchen für den Verbraucher von heute

Aus fein gemahlenem Vollkorn  
▶ besonders bekömmlich

Mit allen wertvollen Nährstoffen des ganzen Korn  
▶ ideale Basis für eine gesunde Ernährung

Bewusste Ernährung liegt im Trend  
▶ hohe Verbraucherakzeptanz



## Nährwertangaben

### 100 g Brötchen enthalten:

	Grundrezept	Mehrsaat
Energie	1287 kJ (306 kcal)	1349 kJ (322 kcal)
Fett	7,5 g	11,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g	2,5 g
Kohlenhydrate	43,7 g	39,0 g
davon Zucker	4,0 g	4,3 g
Ballaststoffe	6,6 g	6,8 g
Eiweiß	12,6 g	13,0 g
Salz	1,9 g	1,7 g



# Vollgut

VOLLKORNBRÖTCHEN  
GRUNDREZEPT

## Zum Teig:

<b>VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN</b>	10,000 kg
Backmargarine*	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l

**Teiggewicht** 16,100 kg

<b>Knetzeit:</b>	3 + 6 Minuten, Spiralknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	keine
<b>Ballengewicht:</b>	2,200 kg
<b>Ballengare:</b>	ca. 15 Minuten

## Arbeitshinweise:

Die Ballen nach der Ballengare abpressen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß oder Vollkornmehl drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche wegsetzen, die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 20 - 22 Minuten

## Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Gerste, Soja

\* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



# Vollgut

**VOLLKORNBRÖTCHEN**  
**MEHRSAAATBRÖTCHEN**

## Zum Teig:

<b>VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN</b>	10,000 kg
Leinsamen	0,400 kg
Sesam	0,100 kg
Backmargarine*	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,900 l

**Teiggewicht** 16,800 kg

<b>Knetzeit:</b>	3 + 6 Minuten, Spiralknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	keine
<b>Ballengewicht:</b>	2,200 - 2,400 kg
<b>Ballengare:</b>	ca. 15 Minuten

## Arbeitshinweise:

Die Ballen nach der Ballengare abpressen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in eine Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen (4:2:1) drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche wegsetzen, ggf. die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 20 - 22 Minuten

## Allergene

Enthält: Weizen, Roggen, Gerste, Soja, Sesam

\* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



  
**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