

Voll gut

VOLLKORNBROT



Premix für mild-aromatisches,
freigeschobenes Roggen-
weizenvollkornbrot



7075



Fein, mild-aromatisch und freigeschoben

Attraktive Vollkornspezialitäten mit nur einem Produkt

- optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe
- aus fein gemahlenem Vollkorn

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- einfache und zeitsparende Herstellung
- direkte Führung ohne Quellstück möglich

Attraktive Vollkorngebäcke für den besonderen Anspruch

- für trendbewusste Verbraucher
- ansprechendes Gebäckvolumen
- saftige Krume
- mild-aromatischer Geschmack
- lange Verzehrsfrische

Nährwertangaben (Grundrezept)

100 g Brot enthalten:

Energie	935 kJ (221 kcal)
Fett	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	39,9 g
davon Zucker	3,6 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	1,5 g



Voll gut – so schmeckt Vollkorn heute!

VOLLGUT VOLLKORNBROT ist die moderne, zeitgemäße Antwort auf Vollkornbrot: Fein und mild-aromatisch im Geschmack. Aus bestem Roggen- und Weizenvollkornmehl, aromatischem Roggenvollkornsauerteig und hochwertigem Malzmehl. Ein Vollkornbrot der neuen Generation. Ein Genuss, der der ganzen Familie schmeckt.

VOLLGUT VOLLKORNBROT – für alle,
die Ihnen am Herzen liegen!



Vollgut

VOLLKORBROT
GRUNDREZEPT

Bezeichnung: Roggenweizenvollkornbrot

VOLLGUT VOLLKORBROT	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,600 l
Gesamtgewicht	17,800 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,900 - 1,400 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und zu freigeschobenen Broten aufarbeiten. Als Topping empfiehlt sich der Einsatz von Roggenvollkornschrot, extra fein. Die Teiglinge bei guter Gare mit Dampf backen, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 60 - 70 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

So schmeckt
Vollkorn heute!





Vollgut

VOLLKORNBROT
SAATENBROT

Bezeichnung: Roggenweizenvollkornbrot mit Ölsamen

Quellstück:

Leinsamen	0,700 kg
Sonnenblumenkerne	0,700 kg
Kürbiskerne	0,600 kg
Salz	0,040 kg
Wasser (ca. 40 °C)	1,000 l

Gesamtgewicht 3,040 kg

Quellzeit: ca. 1 Stunde

Teig:

Quellstück	3,040 kg
VOLLGUT VOLLKORNBROT	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,600 l

Gesamtgewicht 20,820 kg

Knetzeit: 8 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 2 x 0,450 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in das Topping drücken. Je zwei Teiglinge mit gefetteten Kopfenden in Brotkörbe bzw. in Toastbrotkästen einlegen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die freigeschobenen Teiglinge auf Abziehapparate setzen, anschließend die Teiglinge einmal der Länge nach einschneiden und nochmals zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Leinsamen, Sesam und Kürbiskernen (1:1:1)

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 55 - 60 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)



Voll gut – voll Saaten!

Voll gut

VOLLKORBROT
NUSSROLLE

Bezeichnung: Roggenweizenvollkornbrot mit Nüssen und Mandeln

VOLLGUT VOLLKORBROT	10,000 kg
Honig	0,300 kg
Salz	0,050 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	8,000 l
Haselnüsse, ganz, geröstet*	0,600 kg
Mandeln, gestiftelt, geröstet*	0,600 kg
Walnussbruch*	0,300 kg
Gesamtgewicht	20,030 kg

* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,400 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und etwas länglich ausformen. Die Teiglinge mit Wasser abstreichen und im Topping wälzen, in gefettete Dosenverbände einlegen und zur Gare stellen. Die Teiglinge bei guter Gare schneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Sesam und gehobelten Mandeln (2:1)

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 45 - 50 Minuten
(Kerntemperatur: 97 °C)

Voll gut –
voll nussig!





Voll gut

VOLLKORNBROT
GEWÜRZLAIB

Bezeichnung: Roggenweizenvollkornbrot

VOLLGUT VOLLKORNBROT	10,000 kg
Kümmel, ganz, geröstet	0,075 kg
Brotgewürz	0,075 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,900 l

Gesamtgewicht 18,250 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe legen. Bei guter Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten aufsetzen, die Mitte der Teiglinge mit Wasser abstreifen und etwas Kümmel aufstreuen. Anschließend vier- bis fünfmal an der Seite einschneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 - 60 Minuten



Voll gut –
voll Gewürz!

Voll gut 
VOLLKORNBROT



*So schmeckt
VOLLKORN heute!*