

Fitty

Das Gute drin macht Dich gut drauf!



Premix für Spezialgebäcke mit
Calcium und Magnesium



2038



Backwaren mit **FITTY** passen in die moderne Zeit der ernährungsbewussten Verbraucher. Neben dem kräftig-aromatischem Geschmack überzeugt **FITTY** durch seinen hohen Anteil an Ölsaaten und Ballaststoffen, ergänzt um Calcium und Magnesium.

Überzeugen Sie mit **FITTY** den modernen Verbraucher von heute. Fitty-Backwaren sind eine Bereicherung für den ernährungsbewussten Brotkorb.

Hervorragende Verarbeitungssicherheit und Teigeigenschaften

- trockene, maschinengängige, gut formbare Teige
- optimale Gärstabilität
- guter Ofennachtrieb

Rustikale Gebäcke mit Roggen-Natursauerteig sowie hochwertigen Ölsaaten und Lupinenschrot

- ansprechendes Gebäckvolumen
- attraktive Kruste mit anhaltender Rösche
- saftige, gehaltvolle Krume
- kräftig-aromatischer Geschmack
- lange Verzehrsfrische

Ballaststoffreicher Genuss mit wertvollem Calcium und Magnesium

- trendgerechtes Produkt
- spricht ernährungsbewusste Verbraucher an



Fitty-Brot¹

Bezeichnung:
Roggenmischbrot mit Ölsaamen, Calcium und Magnesium

Zum Quellstück:
FITTY 4,000 kg
Wasser, ca. 40 °C 4,000 l

Quellstück 8,000 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:
Quellstück 8,000 kg
Roggenmehl T 1150 2,500 kg
Grundsauer, TA 160 2,400 kg
Weizenmehl T 550 2,000 kg
Hefe 0,200 kg
Wasser, ca. 2,000 l

Teiggewicht 17,100 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,870 kg

Arbeitshinweise:
Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken und etwas länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in einer Mischung aus Roggenmehl und feinem Roggenschrot (1:1) wälzen. Anschließend auf Abziehapparate wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter ¾ Gare die Teiglinge der Länge nach einschneiden und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nährwertangaben
100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1046 kJ (248 kcal)
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	38,0 g
davon Zucker	3,5 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,3 g
Calcium	144 mg
(18 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	
Magnesium	64 mg
(17 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

Wichtige Information zur Kennzeichnung von Fitty-Backwaren:

¹ Bei der Verwendung des Begriffs „FITTY“ im Gebäcknamen handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

Calcium und Magnesium tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel bei

Calcium und Magnesium tragen zu einer normalen Muskelfunktion bei

Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung 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 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 Kladdé“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Gebäcknamen, wie z. B. bei „Fitty-Kleingebäck, -Brot“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.

Fitty-Kleingebäck¹

Bezeichnung:

Weizenkleingebäck mit Ölsamen, Calcium und Magnesium

Zum Quellstück:

FITTY 4,000 kg
Wasser, ca. 40 °C 4,000 l

Quellstück 8,000 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück 8,000 kg
Weizenmehl T 550 6,000 kg
Hefe 0,400 kg
Wasser, ca. 1,800 l

Teiggewicht 16,200 kg

Knetzeit: 3 + 5 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,100 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise Rustikale:

Nach der Ballengare die Ballen nur abpressen, die Teiglinge auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare abmehlen, ggf. einschneiden und mit Schwaden kräftig backen.

Arbeitshinweise Haxen:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen, rund wirken und birnenförmig leicht anstoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teiglinge abmehlen und von der Mitte bis zum dünneren Ende durchschneiden. Anschließend die Teiglinge auf Bleche wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden kräftig backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 – 22 Minuten

Nährwertangaben

100 g Gebäck ohne Oberflächendekor enthalten durchschnittlich:

Energie	1176 kJ (279 kcal)
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	42,9 g
davon Zucker	3,2 g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	12,5 g
Salz	1,5 g
Calcium	160 mg
(20 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	
Magnesium	60 mg
(16 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

Bitte beachten Sie die unter ¹ gegebenen Hinweise auf der Innenseite.

