

SOVITAL



**Premix für Weizenmisch- und Roggenweizen-
gebäcke mit Vollkornschrot und Ölsamen**



7007

SOVITAL

Eine Marke. Ein Begriff. Mit Zukunftsgarantie.

Seit der Markteinführung am 1. Juli 1983 steht SOVITAL für Qualität, Vielfalt und Verkaufserfolge. Als eine der ersten Backmischungen auf dem Markt galt SOVITAL als innovativer Wegweiser für eine völlig neue Art der Produktkonzeption.

Mit SOVITAL wurde ein Bestseller geboren, der den Backbetrieben nicht nur Prozessschritte erleichtert und ein Höchstmaß an Verarbeitungssicherheit gibt, sondern auch genau den Geschmack der Verbraucher traf - und trifft, denn SOVITAL steht noch immer ganz oben auf der Beliebtheitskala.

Dank der besonderen Zusammensetzung kommt SOVITAL dem markanten Trend des gesteigerten Ernährungsbewusstseins voll entgegen. SOVITAL schmeckt gut, tut gut und ist immer ein Genuss-Erlebnis.

Wertvolle Rohstoffe mit hohem Anteil an Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam

- rationelle Herstellung eines breiten Backwarensortiments
- ideale Möglichkeit zur Schließung von Sortimentslücken
- konstant höchste Backwarenqualität

Abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- individuelle Rezeptgestaltung
- sehr gute Verarbeitungssicherheit und Maschinengängigkeit
- flexibler Einsatz für Brot und Kleingebäck
- guter Ofentrieb

Für den ernährungsbewussten Verbraucher

- ansprechendes Gebäckvolumen
- appetitliche Krumenoptik
- leicht nussartiger Geschmack
- lang anhaltende Genuss- und Verzehrfrische
- enthält auf natürliche Weise Magnesium
- abhängig von Anwendung und Rezept können die entsprechend gekennzeichneten Gebäcke mit einer gesundheitsbezogenen Aussage beworben werden
- bei der Verwendung des Begriffs SOVITAL handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe, daher müssen die Gebäcke entsprechend gekennzeichnet werden

Deklarationshinweise

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

Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion 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 Kladdé“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „SOVITAL“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.



SOVITAL-BROT¹

Bezeichnung:
Brote mit Topping SOVITAL:
**Weizenmischbrot mit 11 % Vollkornschrot,
7 % Ölsamen und 32 % Weizen**
Brote mit Topping Roggenvollkornschrot:
**Weizenmischbrot mit 11 % Vollkornschrot,
6 % Ölsamen und 32 % Weizen**

Quellstück:

SOVITAL	5,000 kg
Wasser (ca. 40 °C)	5,000 l
Gesamtgewicht	10,000 kg

Quellzeit: 2 - 3 Stunden

Teig:

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	2,300 l
Gesamtgewicht	17,400 kg

Knetzeit: 10 + 2 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: 28 - 29 °C
Teigruhe: 30 - 40 Minuten
Teigeinlage: 0,650 - 0,875 kg
Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, rund und länglich wirken. Anschließend in SOVITAL oder feinem Roggenschrot wälzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 40 Minuten für freigeschobene Brote
ca. 60 Minuten für Kastenbrote

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit: ca. 50 Minuten für freigeschobene Brote
ca. 65 Minuten für Kastenbrote (Kerntemperatur: 96 °C)

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von SOVITAL zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

Nährwertangaben

100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	964 kJ (229 kcal)
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	37,6 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	6,4 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,2 g
Magnesium	64 mg
(17 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	

¹ Weitere wichtige Informationen siehe Seite 3



SAUERTEIGBROT²

Bezeichnung:

Brote mit Topping SOVITAL:

Roggenweizenbrot mit 11 % Vollkornschrot, 7 % Ölsamen, 28 % Roggen und 25 % Weizen

Brote mit Topping Roggenvollkornschrot:

Roggenweizenbrot mit 11 % Vollkornschrot, 6 % Ölsamen, 29 % Roggen und 25 % Weizen

Quellstück:

SOVITAL	5,000 kg
Wasser (ca. 40 °C)	5,000 l
Gesamtgewicht	10,000 kg

Quellzeit: 2 - 3 Stunden

Teig:

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	1,700 l
Gesamtgewicht	17,400 kg

Knetzeit: 10 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 - 29 °C

Teigruhe: 30 - 40 Minuten

Teigeinlage: 0,650 - 0,875 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, rund und länglich wirken. Anschließend in SOVITAL oder feinem Roggenschrot wälzen und zur Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 Minuten für freigeschobene Brote
ca. 60 Minuten für Kastenbrote

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit wenig Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten für freigeschobene Brote
ca. 65 Minuten für Kastenbrote (Kerntemperatur: 96 °C)

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von SOVITAL zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

² Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.



Bezeichnung:
Roggenbrot mit 33 % Schrot und 6 % Ölsamen

Quellstück:

SOVITAL	5,000 kg
Roggenbackschrot, mittel	3,500 kg
Wasser (ca. 35 °C)	6,400 l

Gesamtgewicht 14,900 kg

Quellzeit: 2 – 3 Stunden

Teig:

Quellstück	14,900 kg
Grundsauer, TA 160	2,400 kg
BACKEXTRAKT	0,300 kg
Hefe	0,050 kg

Gesamtgewicht 17,650 kg

1. Knetzeit: ca. 10 Minuten langsam,
Spiralkneter

2. Knetzeit: ca. 5 Minuten langsam,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nachknetzeit: ca. 5 Minuten

Teigeinlage: 0,850 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Unmittelbar nach der zweiten Knetzeit Teigstücke abwägen, rund wirken und ohne Schluss etwas lang rollen. Zum Wirken und Langrollen sollte eine Mischung aus Kartoffelstärke und Roggenmehl (1:1) verwendet werden. Die freigeschobenen Teiglinge werden in Tüchern eingezogen und auf dem Arbeitstisch aneinandergesetzt, dabei sollten die Teigstücke eine Länge von ca. 15 cm haben. Nach einer Stückgare von ca. 45 Minuten (sobald sich auf der Oberfläche leichte Haarrisse bilden) die Teiglinge auf Abziehapparate setzen, mit Wasser abstreichen und mit reichlich Dampf anbacken (ähnlich wie Roggenbrot). Nach 2 Minuten den Zug ziehen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 270 °C, fallend, mit viel Dampf

Backzeit: ca. 70 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Um ein Reißen an den Seiten zu vermeiden, sollte die Teigoberfläche auch an den Seiten gut abgestrichen und evtl. mit den Händen nachgerieben werden. Nach etwa 10 Minuten Backzeit sollte der Zug für die restliche Backzeit geschlossen werden.

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von SOVITAL zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

² Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.

SAFTKORNBROT²



Bezeichnung:
**Roggenweizenbrot mit 8 % Vollkornschrot und
5 % Ölsamen, enthält 30 % Roggen und 25 % Weizen**

Malzextrakt-Poolish:

Weizenmehl Type 550	0,500 kg
Hartweizengrieß	0,500 kg
BACKEXTRAKT	0,100 kg
Hefe	0,020 kg
Wasser	1,000 l

Gesamtgewicht 2,120 kg

Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Stehzeit: ca. 4 Stunden im Raum,
anschließend in der Kühlung

Quellstück:

SOVITAL	4,000 kg
Wasser (ca. 35 °C)	4,000 l

Gesamtgewicht 8,000 kg

Quellzeit: 2 - 3 Stunden

Teig:

Malzextrakt-Poolish	2,120 kg
Quellstück	8,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg
STABILASE	0,200 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	1,900 l

Gesamtgewicht 17,960 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 50 Minuten

Teigeinlage: 0,650 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Teigstücke rund wirken und den Schluss in Roggenmehl wälzen. Anschließend in Gärkorbchen mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf schieben, den man nach ca. vier Minuten abziehen lässt. Kräftig backen.

Stückgare: 45 - 60 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 55 - 60 Minuten

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von SOVITAL zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

² Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.

GOURMET-BROT²



KRUSTENBRÖTCHEN³

Bezeichnung:

**Weizenroggenbrötchen mit 6 % Vollkornschrot,
4 % Ölsamen, 54 % Weizen und 12 % Roggen**

Quellstück:

SOVITAL	2,500 kg
Wasser (ca. 35 °C)	2,500 l

Gesamtgewicht	5,000 kg
---------------	----------

Quellzeit: 2 – 3 Stunden

Teig:

Quellstück	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
EISZEIT	0,300 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,110 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.*	3,700 l

Gesamtgewicht	17,010 kg
---------------	-----------

* Bei Aufarbeitung über Anlagen muss ggf. die Schüttwassermenge um 2 – 3 % reduziert werden.

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die rund gewirkten Teiglinge werden von Hand etwas lang gestoßen und nach 10 Minuten geschnitten und gedreht (Herstellung wie Schnittbrötchen).

Stückgare: Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 22 – 24 Minuten

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von SOVITAL zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

³ Eine gesundheitsbezogene Angabe ist leider nicht möglich, da die Vorgaben der Health-Claims Verordnung für eine solche nicht erfüllt werden.

