Airfryer-Dinkel-Vollkornbrot

mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN

Grundsauer, TA 160	0,800 kg
Dinkelvollkornmehl	4,500 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,400 l
Gesamtgewicht	18,080 kg

Knetzeit:	8 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	0,380 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und die Oberfläche in feinem Dinkelvollkornschrot wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf mit feinem Dinkelvollkornschrot bestreute Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Oberfläche der Teiglinge dreimal einschneiden und nochmal ca. 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend auf 190 °C, mit Dampf
Backzeit:	35 – 40 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Die Brote nach dem Auskühlen in luftdichte Beutel verpacken.

Aufbacken im Airfryer:

Aufbacktemperatur: 160 °C

Aufbackzeit: 7 – 9 Minuten

Airfryer-High Protein Ciabatta-Brötchen
mit IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN	5,000 kg
Pflanzenöl	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,750 kg

Knetzeit:	2 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Teigeinlage:	0,090 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Den Teig zu eckigen Brötchen aufarbeiten, in Hartweizengrieß drücken und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 18 Minuten

Allgemeiner Hinweis: Die Brötchen nach dem Auskühlen in luftdichte Beutel verpacken.

Aufbacken im Airfryer:

Aufbacktemperatur:	150 °C
Aufbackzeit:	4 – 5 Minuten

Nährwertangaben
100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1245 kJ (295 kcal)
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	45,1 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	2,9 g
Eiweiß	16,3 g
Salz	1,5 g

Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ sind die Nährwertangaben stets zu nennen.

Für proteinreiche Brote und Kleingebäcke sind bestimmte gesundheitsbezogene Angaben (Health Claims) zugelassen. Falls diese ausgelobt werden, sind bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, die erforderliche Verzehrmenge sowie ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise stets erforderlich:

Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei
Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei
Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen 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 Kladde“.

Airfryer-Quarkbällchen mit MELLA-QUARK-MINIS

MELLA-QUARK-MINIS	2,000 kg
Speisequark, Magerstufe	1,000 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Wasser, ca.	1,250 l
Gesamtgewicht	5,050 kg

Rührzeit:	3 – 4 Minuten langsam, grober Rührbesen
Quellzeit:	ca. 15 Minuten
Einwaage:	ca. 0,030 kg
Backzeit:	6 – 8 Minuten
Allgemeiner Hinweis:	Die Quarkbällchen nach dem Auskühlen in luftdichte Beutel verpacken.

Aufbacken im Airfryer:

Aufbacktemperatur:	160 °C
Aufbackzeit:	3 – 4 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach dem Aufbacken zuckern.