High Protein Weizenvollkornbrot
mit IREKS HIGH PROTEIN SAATEN

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
IREKS HIGH PROTEIN SAATEN	5,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	8,100 l
Gesamtgewicht	18,600 kg

Knetzeit:	8 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	**Kastenbrote (10 x 18 x 10 cm)** Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, länglich aufarbeiten und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten in die gefetteten Formen legen, einmal längs einschneiden und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Dampf backen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen. **Freigeschobene Brote** Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rundwirken und in Mehl wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare viermal einschneiden, mit leichtem Dampf backen und ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
Stückgare:	ca. 50 Minuten für Kastenbrote ca. 40 Minuten für freigeschobene Brote
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 190 °C, mit leichtem Dampf
Backzeit:	ca. 60 Minuten für Kastenbrote ca. 45 Minuten für freigeschobene Brote

Nährwertangaben
100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1012 kJ (241 kcal)
Fett	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	29,3 g
davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	7,6 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	1,3 g

Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ 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“.

High Protein Kürbiskern-Skyr-Weizenvollkornbrötchen

mit IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN VOLLKORN	5,000 kg
Skyr auf Frischkäsebasis	1,000 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	8,300 l
Kürbiskerne, geröstet*	1,000 kg
Gesamtgewicht	20,950 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,090 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Den Teig zu rautenförmigen Brötchen aufarbeiten, in Kürbiskerne 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:	240 °C, fallend auf 210 °C, mit leichtem Dampf
Backzeit:	ca. 22 Minuten

Nährwertangaben
100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	1134 kJ (271 kcal)
Fett	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	24,3 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	8,5 g
Eiweiß	17,7 g
Salz	1,0 g

Aufgrund der Auslobung als „proteinreich“ und „ballaststoffreich“ 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“.

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:	240 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 24 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“.

High Protein Quarkkuchen
mit MELLA-QUARKTEIG und MELLA-QUARKKUCHEN

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Teig:

MELLA-QUARKTEIG	0,775 kg
Vollei	0,140 kg
Butter	0,115 kg
Wasser	0,220 l
Gesamtgewicht	1,250 kg

Knetzeit:	5 Minuten langsam
Teigruhe:	ca. 10 Minuten

Quarkmasse:

MELLA-QUARKKUCHEN	1,000 kg
Speisequark, Magerstufe	3,200 kg
Vollei	0,920 kg
DREIDOPPEL VANILLE EUROPA AROMA	0,050 kg
DREIDOPPEL QUARK 5 PLUS	0,010 kg
Wasser	1,800 l
Gesamtgewicht	6,980 kg

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Die Zutaten der Quarkmasse glatt rühren. Nach der Teigruhe den Teig auf Blechgröße ausrollen, die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und backen.
Backtemperatur:	180 °C
Backzeit:	55 – 65 Minuten (Kerntemperatur: 82 °C)

Nährwertangaben
100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Energie	648 kJ (154 kcal)
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	20,1 g
davon Zucker	10,7 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	0,47g

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

Bei den angegebenen Nährwerten handelt es sich um berechnete Werte, die aufgrund der Inhaltsstoffe natürlichen Schwankungen unterliegen. Abweichungen können insbesondere durch die Zugabe der im Backbetrieb eingesetzten Zutaten zur Gebäckherstellung entstehen.