

Eiweißbrot mit Vollkornerzeugnissen
und Saaten

ProBody

enthält: ca. 22,6 % Eiweiß*

ca. 5,3 % Kohlenhydrate**

ca. 10,1 % Ballaststoffe



**70%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG EINES EIWEISSBROTES
MIT VOLLKORNERZEUGNISSEN UND
SAATEN**

- **Reich an Eiweiß*** zur Unterstützung des Muskelaufbaus
- **Reduzierter Kohlenhydrat-Anteil****
- **Reich an Ballaststoffen**

- Ein schmackhaftes Eiweißbrot mit außergewöhnlicher Frischhaltung!
- Schmeckt auch getoastet hervorragend!
- Enthält ca. 7 % Anteil von Vollkornerzeugnissen und ca. 22 % Anteil von Saaten.



ProBody - Rezeptur für 44 Stück à 400 g

Teig:

KOMPLET ProBody	7,000 kg
Sonnenblumenkerne	1,000 kg
Leinsaat, braun	1,500 kg
Sesamsaat, geschält	0,500 kg
Hefe	0,300 - 0,400 kg
Wasser	8,600 kg
Gesamtteig	ca. 19,000 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne	0,250 kg
Leinsaat	0,150 kg
Sesamsaat	0,250 kg
Gesamtdekor	0,650 kg
Gesamtgewicht	ca. 19,650 kg

* Damit entfallen 32 % des gesamten Brennwertes dieses Produktes auf den Eiweißgehalt.

** Reduzierter Kohlenhydrat-Anteil: enthält ca. 89 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Weizenbrote mit Ölsamenzutaten.

Aus Gutm das Beste backen!

Eiweißbrot mit Vollkornerzeugnissen
und Saaten

ProBody

enthält: ca. 22,6 % Eiweiß*
ca. 5,3 % Kohlenhydrate**
ca. 10,1 % Ballaststoffe



**70%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG EINES EIWEISSBROTES
MIT VOLLKORNERZEUGNISSEN UND
SAATEN**

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
13 - 18 Minuten 2. Stufe
(Der Teig muss sich vom
Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und anschließend leicht länglich anstoßen. Nun die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung (ca. 15 g pro Stück) wälzen und jeweils zwei Stück in gefettete Kästen oder je ein Stück in Dosen setzen und auf Gare stellen.

Kastenverband: Maße Einzelkasten:
L 21, B 11, H 7 cm

Dosenverband: Maße Einzeldose: H 12, ø 9,5 cm

Teigeinwaage: 430 g

Stückgare: 1/2 bis 3/4 Gare bei 35 °C
und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken. Nach drei Minuten den Zug für fünf Minuten öffnen und wie Weizenmischbrote ausbacken.

Backtemperatur: 245 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 70 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Eiweißbrot mit Vollkornerzeugnissen und Saaten

MEISTERTIPP:

DIE KNETZEIT BEEINFLUSST MASSGEBLICH DAS GEBÄCKVOLUMEN UND MUSS JE NACH KNETSISTEM UND TEIGGRÖSSE INDIVIDUELL ANGEPAST WERDEN. DURCH EINE VERLÄNGERUNG DER KNETZEIT ERZIELT MAN EIN GRÖßERES VOLUMEN UND DURCH EINE VERKÜRZUNG WIRD DAS VOLUMEN KLEINER. FÜR EIN OPTIMALES ERGEBNIS MUSS DIE BACKZEIT BEACHTET WERDEN.

* Damit entfallen 32 % des gesamten Brennwertes dieses Produktes auf den Eiweißgehalt.

** Reduzierter Kohlenhydrat-Anteil: enthält ca. 89 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Weizenbrote mit Ölsamenzutaten.



Bitte beachten Sie, dass bei gesundheitsbezogener Werbung zu diesem Produkt folgende Pflichthinweise erwähnt werden müssen:

Bei verpackter Ware

- 1) Nur im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung sowie gesunden Lebensweise empfohlen.
- 2) Durchschnittliche empfohlene Tagesverzehration (nach der Auffassung der lebensmittelchemischen Gesellschaft, Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“) liegt bei 100 g Brot.

Bei loser Ware ist kein Hinweis nötig.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99